

瑠璃

鱧の霜降りと焼き茄子 吸酢のジュレ

戻り鰹の炙りと菊菜の白和え 辛子味噌で

季節のフレッシュサラダ 胡麻ドレッシング

黒毛和牛

フィレ 50g 又は ロース 60g

旬の焼野菜

白御飯

赤出汁 香の物

フルーツの盛り合わせ

¥4,800

翡翠

季節の前菜盛り合わせ

太刀魚の塩焼焼き 焼き茄子のソース

季節のフレッシュサラダ 青紫蘇ドレッシング

黒毛和牛

フィレ 60g 又は ロース 80g

旬の焼野菜

白御飯 又はガーリックフライドライス

赤出汁 香の物

ほうじ茶のブラマンジェ

¥8,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

珊瑚

戻り鰹の炙りと春菊の白和え
辛子味噌で

季節のフレッシュサラダ
胡麻ドレッシング

山形尾花沢牛
フィレ 80 g
又は
ロース 100 g
旬の焼野菜

白御飯
又は
ガーリックフライドライス
赤出汁 香の物

ほうじ茶のブラマンジェ

¥10,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

前菜		和牛	
季節の前菜盛り合わせ	¥2,500	神戸牛	
南京茶碗蒸し、秋刀魚有馬煮、 湯葉豆腐と雲丹		フィレ	100g ¥19,800
		ロース	100g ¥18,000
鱧の霜降りと焼き茄子	¥2,000	特選黒毛和牛	
吸い酢のジュレ		フィレ	100g ¥14,500～
		サーロイン	100g ¥12,000～
戻り鰹の炙りと菊菜の白和え	¥2,000	黒毛和牛	
辛子味噌で		フィレ	100g ¥10,000
		サーロイン	100g ¥9,000
一品		海鮮	
車海老と帆立真丈の蓮根挟み	¥8,000	活伊勢海老	300g ¥12,000
菊花餡		活オマール海老	500g ¥12,000
山形尾花沢牛ロースのスライス	¥8,000	活鮑	200g ¥12,000
冷製サラダ仕立て 胡麻ドレッシング		活車海老	2尾 ¥6,000
極上炙り和牛の含み煮 (50g)	¥6,000	帆立貝	2貫 ¥3,600
タスマニアマスタードを添えて			
鱧と茸、玉葱の卵とじ	¥4,000	食事	
山椒香る紙鍋仕立て		ビーフガーリックフライドライス	¥2,500
太刀魚の塩焼	¥4,000	赤出汁 香の物	
焼き茄子のソース		炙り牛肉のひつまぶし	¥2,500
		赤出汁 香の物	
サラダ		デザート	
季節のフレッシュサラダ	¥1,500	ほうじ茶のブラマンジェ	¥2,000
青紫蘇ドレッシング		フルーツ盛り合わせ	¥1,500
又は			
胡麻ドレッシング			
野菜			
季節の蒸し野菜	¥3,000		
季節の焼き野菜	¥3,000		

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
 当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
 仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。