



翡翠

鯛桜葉めの梅タレ掛け、海老、アスパラガス、こごみ、うるい

黒胡麻豆腐、生雲丹、焼き海苔、生山葵

紀州備長炭の香りで愉しむ本日のお造り二種

本日の焼魚

本日のお口直し

黒毛和牛の山椒焼きと焼野菜

鳥取県日南町産コシヒカリと黒さつま鶏の焼き鳥小井
赤出汁、香の物

紀州備長炭のシュークリーム、苺

黒毛和牛サーロイン 11,500

黒毛和牛フィレ 14,500

w m e

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。

また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

国産米使用

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

霞炭

蟹とうるい真砂山葵和え

黒胡麻豆腐、生雲丹、焼き海苔、生山葵

紀州備長炭の香りで愉しむ本日のお造り三種

本日の焼魚

本日のお口直し

本日の中皿

黒さつま鶏の浜比嘉の塩焼きと筍、露味噌

黒毛和牛フィレ山椒焼きと焼野菜

鳥取県日南町産コシヒカリの鰻御飯

赤出汁、香の物

紀州備長炭のシュークリーム、苺

黒毛和牛フィレ 18,000

黒毛和牛フィレ シャトーブリアン 21,000

w m e

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。