



朧月

先附

フルーツトマト

天ぷら

車海老二尾

雲丹と海苔

本日の魚介

鱧

鰻

旬野菜五種

酢の物

食事

鳥取県日南町産コシヒカリを使ったかき揚げ天井と赤出汁

又は

鳥取県日南町産コシヒカリを使ったかき揚げ天茶

又は

鳥取県日南町産コシヒカリとかき揚げ、赤出汁

デザート

21,000

w p m e c s

料理長深名がこだわりの太白胡麻油、紅花油のオリジナルブレンド油を使用しております。

ワインペアリング

11,400

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

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。

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

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

暁

先附

フルーツトマト

天ぷら

車海老二尾

雲丹と海苔

和牛フィレ肉

蒸し鮑

本日の魚介

鱧

鰻

旬野菜五種

酢の物

食事
鳥取県日南町産コシヒカリを使ったかき揚げ天井と赤出汁
又は
鳥取県日南町産コシヒカリを使ったかき揚げ天茶
又は
鳥取県日南町産コシヒカリとかき揚げ、赤出汁

デザート

27,000
w p m e c s

ワインペアリング
11,400

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

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。

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

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。