



雲居

フルーツトマト

天婦羅

車海老一尾

本日の魚介

鱈

烏賊

雲丹と海苔

旬野菜五種

酢の物

食事

鳥取県日南町コシヒカリの白米とかき揚げ
赤出汁、香の物

デザート

12,000

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

7,590

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。

彩雲

フルーツトマト

天婦羅

車海老一尾

本日の魚介

鱧

鰻

雲丹と海苔

国産牛フィレ肉

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

15,000

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

7,590

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。