# 琥珀
# Kohaku

蛍烏賊とうるいの酢味噌掛け、スナップエンドウ
Hotaru Squid and Urui with Vinegar Miso, Snap Pea

筍のたれ焼寿司　海苔　木の芽
Bamboo Shoot with Soy Sauce, Sea Weed, Kinome

紀州備長炭の香りで愉しむ本日のお造り
Sashimi of the Day with Kishu Binchotan Flavor

本日の焼魚
Grilled Fish of the Day

国産牛フィレ肉と焼き焼野菜
Grilled Japanese Beef Tenderloin, Vegetables

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた海苔と昆布の御飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Seaweed and Kelp
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

寄せヨーグルト蜂蜜ゼリー掛け
Yogurt with Honey Jelly
9,500
w m e

国産牛フィレ肉は黒毛和牛サーロインに変更できます
4,000 円追加料金を頂戴いたします
It's possible to change from Japanese Beef Tenderloin to Kuroge Wagyu Sirloin
Additional 4,000yen

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。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
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。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.
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。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.
国産米使用 / Japanese rice.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

# 翡翠
Hisui

平貝と野萱草の霙酢掛け
Razor Clam and Orange Daylily with Grated Turnip Vinegar

筍のたれ焼寿司　海苔　木の芽
Shoot with Bamboo Soy Sauce, Sea Weed, Kinome

紀州備長炭の香りで愉しむ本日のお造り二種
Duo Sashimi of the Day with Kishu Binchotan Flavor

本日の焼魚
Grilled Fish of the Day

野菜の豚肉巻き
Grilled Vegetables Rolled Pork

黒毛和牛サーロインと焼野菜
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Vegetables

鳥取県日南町産コシヒカリの鰻の小丼
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Unagi Eel
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

寄せヨーグルト蜂蜜ゼリー掛け
甘味
Yogurt with Honey Jelly
Japanese Sweets
16,000

w m e s

黒毛和牛サーロインは黒毛和牛フィレに変更できます

4,000 円追加料金を頂戴いたします

It's possible to change from Kuroge Wayu Beef Sirlion to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin

Additional 4,000yen

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。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

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。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

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。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

国産米使用 / Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

# 霞炭
Kasumi

小蛸と菜の花の辛子黄身酢掛け、生雲丹
Octopus and Nanohana Flower with Mustard Egg Yolk Vinegar

筍のたれ焼寿司　海苔　木の芽
Bamboo Shoot with Soy Sauce, Sea Weed, Kinome

紀州備長炭の香りで愉しむ本日のお造り三種
Trio Sashimi of the Day with Kishu Binchotan Flavor

本日の焼魚
Grilled Fish of the Day

野菜の豚肉巻き
Grilled Vegetables Rolled Pork

本日の中皿
飯蛸の炭火焼
Grilled Octopus

黒毛和牛フィレと焼野菜
Grilled Kuroge Wagyu Beef Tenderloin, Vegetables

鳥取県日南町産コシヒカリの鱒の小丼
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Trout
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

きな粉クリームの最中とフルーツ
Monaka Waffle with Soy Bean Flour Cream, Fruits

24,000

w m e s

黒毛和牛フィレは黒毛和牛フィレ シャトーブリアンに変更できます

4,000 円追加料金を頂戴いたします

It's possible to change from Kuroge Wayu Beef Tenderloin to Kuroge Wagyu Beef Chateaubriand

Additional 4,000yen

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。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

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。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

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。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

国産米使用 / Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.