

彩雲
Saiun

先附
Appetizer

天婦羅
Tempura

車海老一尾
Kuruma Prawn

本日の魚介類
Seafood of the Day

鱧
Kisu Fish

穴子
Anago Eel

雲丹と海苔
Sea Urchin and Seaweed

牛フィレ肉
Beef Tenderloin

野菜五種
Five Varieties of Vegetables

酢の物
Pickled Vegetables

食事
鳥取県日南町産コシヒカリを使ったしゃもの天井と赤出汁
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

Shamo Chicken Tempura on Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice, Akadashi Miso Soup

or

Mixed Vegetables and Seafood Tempura on Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Dashi Soup

or

Mixed Vegetables and Seafood Tempura with Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice, Akadashi Miso Soup

デザート
Dessert

18,500

w p m e c s

料理長大園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。

Our Tempura chef Ohzono specially blends his cooking oil with Taihaku sesame and safflower oil.

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.