

鈴

Suzu

旬

鰯昆布と赤根法蓮草の柚子卸し添え、焼き椎茸、穂紫蘇、マイクロ大葉
Kelp Marinated Buri Fish, Spinach and Grated Radish with Yuzu Citrus
Grilled Shiitake Mushroom, Shiso Flower, Micro Herb

椀

百合根摺り流し
百合根餅、焼目粟麩、金時人参
Grated Lily Bulb
Lily Bulb Dumpling, Grilled Millet Wheat, Carrot

鮮

本日のお造り三種
Three Varieties Sashimi of the Day

温物

金目鯛燕蒸し、蟹、菊菜餡、山葵
Steamed Kinmedai Fish with Turnip, Crab, Dashi Sauce with Kikuna Leaf, Wasabi

組肴

鰯若狭焼き、赤根法蓮草と蒟蒻の白和え、干し柿バター、合鴨蒸し煮
いくら寿司、帆立と菊菜の黄身酢掛け、厚焼き玉子、慈姑煎餅
Grilled Kamasu Fish, Spinach Konjac with Tofu, Dried Persimmon with Butter, Braised Duck
Salmon Roe Sushi, Scallop and Kikuna Leaf with Egg Yolk Vinegar, Thick Omelet, Kuwai Chips

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火たれ焼き、銀杏、海老芋あけがらし味噌焼き
Charcoal-Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Ginkgo, Grilled Yam with Akegarashi Miso

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた穴子と午房の御飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Anago Eel and Burdock
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

苺と酒粕ムースの柚子ゼリー掛け、林檎、柿
Strawberry and Sake Lees Mouse with Yuzu Citrus Jelly, Apple, Persimmon

14,500

w m e c

黒毛和牛サーロインは黒毛和牛フィレに変更できます

It's possible to change from Kuroge Wagyu Beef Sirloin to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin
2,660 円追加料金を頂戴いたします /Additional 2,660yen

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

琴
Koto

旬

鰯昆布と赤根法蓮草の柚子卸し添え、焼き椎茸、穂紫蘇、マイクロ大葉
Kelp Marinated Buri Fish, Spinach and Grated Radish with Yuzu Citrus
Grilled Shiitake Mushroom, Shiso Flower, Micro Herb

椀

蕪羹仕立て
甘鯛、百合根餅、人参、大黒しめじ、小蕪菜、柚子
Grated Turnip
Amadai Fish, Lily Bulb Dumpling, Carrot, Daikoku Shimeji Mushroom, Komatsuna Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り三種
Three Varieties Sashimi of the Day

温物

近江蕪背甲蟹餡掛け、生姜
Turnip and Dashi Sauce with Seko Crab, Ginger

組肴

金目鯛木の芽焼き、壬生菜と蒟蒻の白和え、干し柿バター、合鴨蒸し煮
白海老寿司、帆立と菊菜の黄身酢掛け、厚焼き玉子、慈姑煎餅
Kinmedai Fish with Kinome, Mibuna and Konjac with Tofu, Dried Persimmon with Butter, Braised Duck
White Shrimp Sushi, Scallop and Kikuna with Egg Yolk Vinegar, Thick Omelet, Kuwai Chips

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火たれ焼き、銀杏、海老芋あけがらし味噌焼き
Charcoal-Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Gingko, Grilled Yam with Akegarashi Miso

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた鯛といくらの御飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Kamasu Fish and Salmon Roe
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツ
甘味
Fruits, Japanese Sweets

25,500

w m e c 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

It's possible to change from Kuroge Wagyu Beef Sirloin to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin

4,100 円追加料金を頂戴いたします /Additional 4,100yen

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