



鈴

旬

汲み湯葉の摺り流し、順才、オクラ、トマト、穂紫蘇、海老ゼリー、柚子

椀

伊佐木、蓬白玉、蓮芋、金時草、ヤングコーン

鮮

本日のお造り

温物

蕨の飛竜頭、小松菜煮浸し、海老芝煮、木の芽

組肴

鱈木の芽焼き、穴子小袖寿司、烏賊ともずく
帆立おかき揚げ、クレソン白和え、蛸旨煮、蚕豆

舞

海老紫蘇巻き、稚鮎、新牛蒡、丸茄子、万願寺唐辛子、藻塩

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いたシラスと蕨の御飯
赤出汁、香の物

デザート

ヨーグルトムースと叩きキウイ、パイナップル

8,300

w m e s

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

旬

焼き目北寄貝と冷し玉地蒸し、生雲丹、順才、スナッフエンドウ、穂紫蘇

椀

伊佐木、蓬白玉、蓮芋、金時草、ヤングコーン

鮮

本日のお造り二種

温物

金目鯛と蓮根饅頭の生姜餡掛け、桜海老、三つ葉

組肴

鱈木の芽焼き、穴子小袖寿司、烏賊ともずく
帆立おかき揚げ、クレソン白和え、蛸旨煮、蚕豆

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火の香り
アスパラガス、新牛蒡の金平、万願寺唐辛子、山椒

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた浅利と蕨の御飯
赤出汁、香の物

デザート

ヨーグルトムースと叩きキウイ、パイナップル、甘味

12,500

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
2,660 円追加料金を頂戴いたします

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

菖蒲

旬

車海老と白アスパラガスの黄身酢掛け
帆立、スナッペンエンドウ、木の芽酢ゼリー

椀

石茂魚、順才、蓮芋、金時草、ヤングコーン

鮮

本日のお造り三種

温物

生雲丹と蓮根饅頭の生姜餡掛け、桜海老、三つ葉

組肴

金目鯛味噌焼き、穴子小袖寿司、烏賊ともずく
鱧湯引き、無花果胡麻掛け、蛸旨煮、蚕豆

舞

車海老、和牛フィレ肉紫蘇巻き、蓮根、山菜、藻塩

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた浅利と蕨の釜飯
赤出汁、香の物

デザート

抹茶とほうじ茶の寒天の最中
本日のフルーツ

24,000

w m e s

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

花筐

旬

毛蟹と汲み湯葉の摺り流し
焼き目北寄貝と冷し玉地蒸し

椀

石茂魚、順才、蓮芋、金時草、ヤングコーン

鮮

本日のお造り四種

中皿

鰻白焼きの飯蒸し、丸茄子、蚕豆、針葱、木の芽

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火の香り
アスパラガス、新牛蒡の金平、万願寺唐辛子、山椒

舞

車海老、喉黒紫蘇巻き、蓮根、山菜、藻塩

止鉢

握り寿司、赤出汁

デザート

抹茶とほうじ茶の寒天の最中
本日のフルーツ

31,000

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
4,100 円追加料金を頂戴いたします

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