

雅
Miyabi
(12/29 – 12/31)

先附

Appetizer

フルーツトマト

Fruit Tomato

天婦羅

Tempura

車海老二尾

Kuruma Prawns

雲丹と海苔

Sea Urchin and Seaweed

本日の魚介

Seafood of the Day

穴子

Anago Eel

烏賊

Squid

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

Mixed Vegetables and Seafood 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

20,000

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.

雅
Miyabi
(1/1 – 1/3)

正月お祝い先付

Appetizer

フルーツトマト

Fruit Tomato

天婦羅

Tempura

車海老二尾

Kuruma Prawns

雲丹と海苔

Sea Urchin and Seaweed

本日の魚介

Seafood of the Day

穴子

Anago Eel

烏賊

Squid

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

Mixed Vegetables and Seafood 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

20,000

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 = かにかi/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.