



翡翠

車海老と白アスパラガスの黄身酢掛け
帆立、スナップエンドウ、木の芽酢ゼリー

黒胡麻豆腐、生雲丹、焼き海苔、生山葵

紀州備長炭の香りで愉しむ本日のお造り二種

本日の焼魚

本日のお口直し

黒毛和牛サーロインと焼野菜

鳥取県日南町産コシヒカリと黒さつま鶏の焼き鳥小井
赤出汁、香の物

甘味とフルーツ

14,500

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
4,000 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。

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。

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。

国産米使用

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

霞炭

焼き目北寄貝と冷し玉地蒸し

黒胡麻豆腐、生雲丹、焼き海苔、生山葵

紀州備長炭の香りで愉しむ本日のお造り三種

本日の焼魚

本日のお口直し

本日の中皿

黒さつま鶏の浜比嘉の塩焼き、柚子胡椒

黒毛和牛フィレと焼野菜

鳥取県日南町産コシヒカリと鰻山椒小井
赤出汁、香の物

抹茶とほうじ茶の寒天の最中
本日のフルーツ

23,000

w m e

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

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。

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。

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。

国産米使用

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。