



翡翠

鱧湯引き、才巻海老、おくら、蓮芋、茗荷、穂紫蘇

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

本日の椀物

黒毛和牛サーロインの山椒焼きと焼野菜

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

炭のシュークリームとフルーツ

14,500

w m e

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

毛蟹と長芋の共味噌掛け、蓮芋、花付胡瓜、オクラ、穂紫蘇

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

本日の椀物

本日の中皿

黒さつま鶏の浜比嘉の塩焼き、柚子胡椒

黒毛和牛フィレ山椒焼きと焼野菜

鳥取県日南町産コシヒカリの鰻御飯
赤出汁、香の物

炭のシュークリームとフルーツ

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。