



琥珀
Kohaku

小蛸の木の芽味噌掛け、こしあぶら、若芽、胡瓜
Octopus with Kinome Miso, Koshiabura, Seaweed, Cucumber

炭焼き蛍烏賊
Charcoal Grilled Hotaru Squid

紀州備長炭の香りで愉しむ本日のお造り
Sashimi of the Day with Kishu Binchotan Flavor

本日の焼魚
Grilled Fish of the Day

国産牛フィレ肉のたれ焼きと焼野菜
Grilled Japanese Beef Tenderloin, Vegetables

鳥取県日南町コシヒカリの鯛時雨煮御飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Simmered Tai Fish
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

桜餅、苺
Sakura Mochi, Strawberry

9,500

w m e

国産牛フィレ肉は黒毛和牛サーロインに変更できます

4,000 円追加料金を頂戴いたします

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

Additional 4,000yen

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.

翡翠
Hisui

みる貝と烏賊の黄身酢和え、こしあぶら、胡瓜、土佐酢ゼリー、穂紫蘇
Geoduck Clam and Squid with Egg Yolk Vinegar, Koshiabura
Cucumber, Tosa Vinegar Jelly, Shiso Flower

炭焼き蛍烏賊
Charcoal Grilled Hotaru Squid

紀州備長炭の香りで愉しむ本日のお造り二種
Duo Sashimi of the Day with Kishu Binchotan Flavor

本日の焼魚
Grilled Fish of the Day

地鶏の炭火焼き
Charcoal Grilled Chicken

黒毛和牛サーロインと焼野菜
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Vegetables

鯛の胡麻漬け小井
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Tai Fish in Soy Sause
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

桜餅、苺
デコポン
Sakura Mochi, Strawberry
Dekopon

16,000

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

It's possible to change from Kuroge Wayu Beef Sirlion to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin

Additional 4,000yen

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.

霞炭
Kasumi

みる貝と烏賊の黄身酢和え、生雲丹、こしあぶら、胡瓜、土佐酢ゼリー、穂紫蘇
Geoduck Clam and Squid with Egg Yolk Vinegar, Sea Urchin
Koshiabura, Cucumber, Tosa Vinegar Jelly, Shiso Flower

炭焼き蛸烏賊
Charcoal Grilled Hotaru Squid

紀州備長炭の香りで愉しむ本日のお造り三種
Trio Sashimi of the Day with Kishu Binchotan Flavor

本日の焼魚
Grilled Fish of the Day

地鶏の炭火焼き
Charcoal Grilled Chicken

本日の中皿
サザエつぼ焼き
Grilled Turban Shell

黒毛和牛フィレと焼野菜
Grilled Kuroge Wagyu Beef Tenderloin, Vegetables

鳥取県日南町産コシヒカリの鰻の小井
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Eel
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

桜アイスの最中
デコポンと苺のワインゼリー掛け、さくらんぼ
Monaka Waffle with Sakura Ice Cream
Dekopon and Strawberry with Wine Jelly, Cherry

24,000

w m e c

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

It's possible to change from Kuroge Wayu Beef Tenderloin to Kuroge Wagyu Beef Chateaubriand

Additional 4,000yen

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.