

特選「椿」コース

Special TSUBAKI Course

<小 菜>

蛍烏賊と筍 辛子味噌

Firefly squid and bamboo shoots with mustard and Miso sauce

<前 菜>

甘海老のマリネ グレープフルーツドレッシング

Marinated sweet shrimp with Grapefruit Dressing

<ス ー プ>

アスパラのポタージュ

Asparagus Potage soup

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ

Grilled Vegetables

<特選 黒毛和牛>

A5 サーロイン 80 g

Specialte Sirloin

又は or

A5 テンダーロイン 60 g (+1000 円)

Specialte Tenderloin

又は or

A5 シャトーブリアン 60 g (+2000 円)

MIYAZAKI Beef Chateaubrian

<飯>

鉄釜炊きの白飯

Steamed Rice

(+600円にてガーリックライス 又は 梅焼きめし 又は 茶そばに変更出来ます)

You can change white rice to Garlic rice or Ume fried rice
or “Chasoba” at an additional cost of 600yen

<甘味>

本日のデザート

Today's Desserts

<お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶 又は 抹茶

Coffee or Tea or Matcha

10800

特選「桜」コース

Special SAKURA Course

<小 菜>

蛍烏賊と筍 辛子味噌

Firefly squid and bamboo shoots with mustard and Miso sauce

<前 菜>

新牛蒡のムース 雲丹添え

Mousse of Fresh burdock with Sea Urchin

<温前菜>

フォアグラのソテー ふろふき大根と共に

Sauteed Foie gras with Simmered Japanese Radish

<ス ー プ>

アスパラのポタージュ

Asparagus Potage soup

<海鮮>

帆立貝

Grilled Vegetables

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ

Grilled Vegetables

<特選 黒毛和牛>

A5 サーロイン 80 g

Beef Sirloin

又は or

A5 テンダーロイン 60 g

Beef Tenderloin

又は or

A5 シャトーブリアン 60 g (+2000 円)

Beef Chateaubrian

<飯>

鉄釜炊きの白飯

Steamed Rice

(+600円にてガーリックライス 又は 梅焼きめし 又は 茶そばに変更出来ます)

You can change white rice to Garlic rice or Ume fried rice
or “Chasoba” at an additional cost of 600yen

<甘味>

本日のデザート

Today's Desserts

<お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶 又は 抹茶

Coffee or Tea or Matcha

12800

上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

特選「蓮」コース

Special HASU Course

<小菜>

螢烏賊と筍 辛子味噌

Firefly squid and bamboo shoots with mustard and Miso sauce

<冷前菜>

帆立のタルタル キャビア添え

Scallop tartare with caviar

又は or

フルーツトマトとタラバガニ サラダ仕立て

Tomato and King Crab Salad

<温前菜>

フォアグラのソテー ふろふき大根と共に

Sauteed Foie gras with Simmered Japanese Radish

<スープ>

アスパラのポタージュ

Asparagus Potage soup

<海鮮>

活伊勢海老

Live Spiny Lobster

又は or

活鮑の蒸し焼き (+1000円)

Steamed Live Abalone

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ

Grilled Vegetables

<宮崎牛>

A5 サーロイン 80 g

MIYAZAKI Beef Sirloin

又は or

A5 テンダーロイン 60 g

MIYAZAKI Beef Tenderloin

又は or

A5 シャトーブリアン 60 g (+2000 円)

MIYAZAKI Beef Chateaubrian

<飯>

大分産もみ貯蔵白飯 又は ガーリックライス

又は 梅焼きめし 又は 茶そば

Rice or Garlic rice or Ume fried rice or Chasoba

<甘味>

本日のデザート 季節のフルーツ添え

Today's Desserts with Seasonal Fruits

<お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶 又は 抹茶

Coffee or Tea or Matcha

15800

特選「蘭」コース

Special RAN Course

<小菜>

螢烏賊と筍 辛子味噌

Firefly squid and bamboo shoots with mustard and Miso sauce

<冷前菜>

活伊勢海老のお造り

SASHIMI of Spiny Lobster

又は or

伊勢海老のマリネ

Marinade of Spiny Lobster

<温前菜>

フォアグラのソテー ふろふき大根と共に

Sauteed Foie gras with Simmered Japanese Radish

<スープ>

アスパラのポタージュ

Asparagus Potage soup

<海鮮>

活鮑の蒸し焼き

Steamed Live Abalone

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ

Grilled Vegetables

<宮崎牛>

A5 サーロイン 80 g

MIYAZAKI Beef Sirloin

又は or

A5 テンダーロイン 60 g

MIYAZAKI Beef Tenderloin

又は or

A5 シャトーブリアン 60 g (+2000 円)

MIYAZAKI Beef Chateaubrian

<飯>

大分産もみ貯蔵白飯 又は ガーリックライス

又は 梅焼きめし 又は 茶そば

Rice or Garlic rice or Ume fried rice or Chasoba

<甘味>

本日のデザート 季節のフルーツ添え

Today's Desserts with Seasonal Fruits

<お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶 又は 抹茶

Coffee or Tea or Matcha

18800

上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.