

特選「椿」コース

Special TSUBAKI Course

<小菜>

茗荷とベビー帆立の梅あん

Japanese ginger and Small scallop Salted plum Starch sauce

<前菜>

勘八のカルパッチョ

Greater amberjack Carpaccio

<スープ>

牛蒡のスープ

Potage of burdock

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ

Grilled Vegetables

<特選 黒毛和牛>

A5 イチボ 100 g

Specialte Ichibo

又は or

A5 サーロイン 80 g (+1000 円)

Specialte Sirloin

又は or

A5 テンダーロイン 60 g (+1000 円)

Specialte Tenderloin

<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

9800

特選「桜」コース

Special SAKURA Course

<小菜>

茗荷とベビー帆立の梅あん

Japanese ginger and Small scallop Salted plum Starch sauce

<前菜>

空豆のムース 雲丹のせ

Broad bean mousse 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>

牛蒡のスープ

Potage of burdock

<海鮮>

帆立貝

Scallop

<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>

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

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>

茗荷とベビー帆立の梅あん

Japanese ginger and Small scallop Salted plum Starch sauce

<冷前菜>

和牛の炙りタタキ

Japanese Style Roast Beef

又は or

帆立のタルタル キャビア添え

Scallop tartare with caviar

<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>

牛蒡のスープ

Potage of burdock

<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

<特選宮崎 黒毛和牛>

A5 サーロイン 80g

MIYAZAKI Beef Sirloin

又は or

A5 テンダーロイン 60g

MIYAZAKI Beef Tenderloin

又は or

A5 シャトーブリアン 60g (+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

Today's Desserts

<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>

茗荷とベビー帆立の梅あん

Japanese ginger and Small scallop Salted plum Starch sauce

<冷前菜>

活伊勢海老のお造り

SASHIMI of Spiny Lobster

又は or

タラバ蟹のマリネ サラダ仕立て

Marinade Salad of King Crab

<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>

牛蒡のスープ

Potage of burdock

<海鮮>

活鮑の蒸し焼き

Steamed Live Abalone

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ

Grilled Vegetables

<特選宮崎 黒毛和牛>

A5 サーロイン 80g

MIYAZAKI Beef Sirloin

又は or

A5 テンダーロイン 60g

MIYAZAKI Beef Tenderloin

又は or

A5 シャトーブリアン 60g (+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

Today's Desserts

<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.