

椿コース

TSUBAKI Course

<小菜>

時雨煮とふき

Ginger-Simmered Beef in Sweetened Soy Sauce and Butterbur

<前菜>

初鰹

Seared bonito

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ

Grilled Vegetables

<主菜>

宮崎牛 A5ランプ 100 g

Rump of Wagyu Beef

又は or

鮮魚・海老・帆立の盛合せ

Grilled Fish, Shrimp and Scallop

又は or

特選黒毛和牛 A5サーロイン 80 g (+2000 円)

Sirloin of Wagyu Beef

又は or

特選黒毛和牛 A5テンダーロイン 60 g (+2000 円)

Tenderloin of Wagyu Beef

<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

Coffee or Tea

4900

桜コース

SAKURA Course

<小菜>

時雨煮とふき

Ginger-Simmered Beef in Sweetened Soy Sauce and Butterbur

<前菜>

初鰹

Seared bonito

<海鮮>

本日の鮮魚

Today's Fish

又は or

帆立貝

Scallop

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ

Grilled Vegetables

<主菜>

宮崎牛 A5ランプ 100 g

Rump of Wagyu Beef

又は or

特選黒毛和牛 A5サーロイン 80 g (+2000 円)

Sirloin of Wagyu Beef

又は or

特選黒毛和牛 A5テンダーロイン 60 g (+2000 円)

Tenderloin of Wagyu Beef

<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

Coffee or Tea

6900

上記価格には税・サービス料が含まれています

The tax and service charge are included in the above price.

蓮コース

HASU Course

<小 菜>

時雨煮とふき

Ginger-Simmered Beef in Sweetened Soy Sauce and Butterbur

<前 菜>

和牛の炙りタタキ

Japanese Style Roast Beef

<海 鮮>

本日の鮮魚

Today' s Fish

又は or

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

Sirloin of Wagyu Beef

又は or

A5 テンダーロイン 60g

Tenderloin of Wagyu Beef

又は or

A5 シャトーブリアン 60 g (+2000 円)

Chateaubrian of Wagyu Beef

<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 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

Coffee or Tea

8900

蘭コース

RAN Course

<小 菜>

時雨煮とふき

Ginger-Simmered Beef in Sweetened Soy Sauce and Butterbur

<前 菜>

新牛蒡のムース 雲丹添え

Mousse of Fresh burdock with Sea Urchin

<海 鮮>

鮑の蒸し焼き

Steamed Abalone

<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

Sirloin of Wagyu Beef

又は or

A5 テンダーロイン 60g

Tenderloin of Wagyu Beef

又は or

A5 シャトーブリアン 60 g (+2000 円)

Chateaubrian of Wagyu Beef

<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 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

Coffee or Tea

12000

上記価格には税・サービス料が含まれています

The tax and service charge are included in the above price.