

華 HANAYAGI

22,500

【前菜／Appetizer】

戻り鰹のたたきカルパッチョ仕立て ぽん酢ジュレとフルールドセル
Seared bonito carpaccio with ponzu jelly and fleur de sel

【椀物／Soup】

松茸と鱧の土瓶蒸し
Steamed matsutake mushrooms and pike "Dobinmushi"

【冷菜／Cold Dish】

スモークサーモンとミモレットのサラダ 彩おまかせドレッシング
Salad with smoked salmon and mimolette

【魚料理／Fish】

オマール海老と帆立貝柱の鉄板焼き ポルチーニ香るソース
Teppanyaki with lobsters and scallops with porcini-scented sauce

【肉料理／Meat】

A4 黒毛和牛 朴葉焼きとトリュフマデラワインのソース
黒毛和牛 ファイル50g サーロイン60g
A4 Kuroge beef selection
Grilled magnolia and sauce with truffles and madeira wine
"Filet 50g and sirloin 60g"

野菜の鉄板焼き

(薩摩芋 南瓜 茄子 茸 近江蒟蒻)
Teppanyaki Vegetables
(Sweet potato, pumpkin, eggplant, mushroom, Omi konjac)

【食事／Rice】

釜炊き白御飯 香の物 味噌汁
Traditional kettle-cooked rice, japanese pickled vegetables, miso soup
(追加料金 1,000円 にてガーリックライスに変更頂けます)
(Additional JPY 1,000- for changing to garlic fried rice)

【デザート／Dessert】

本日のデザート
Today's Dessert

珈琲 又は 紅茶
Coffee or Tea

仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。

Menus are subject to change due to products' availability.

メニューには、国産米を使用しております

We select Japanese rice for our menus.

全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。

Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge

雅 MIYABI

16,000

【前菜／Appetizer】

戻り鰹のたたきカルパッチョ仕立て ぽん酢ジュレとフルールドセル
Seared bonito carpaccio with ponzu jelly and fleur de sel

【椀物／Soup】

松茸と鱧の土瓶蒸し
Steamed matsutake mushrooms and pike "Dobinmushi"

【冷菜／Cold Dish】

スモークサーモンとミモレットのサラダ 彩おまかせドレッシング
Salad with smoked salmon and mimolette

【肉料理／Meat】

A4 黒毛和牛 食べ比べ トリュフとマデラワインのソース
黒毛和牛 ファイル 50g サーロイン 60g
Irodori A4 Kuroge Beef Selection with truffles and madera wine sauce
Kuroge wagyu filet 50g and sirloin 60g

野菜の鉄板焼き

(薩摩芋 南瓜 茄子 茸 近江蒟蒻)
Teppanyaki Vegetables
(Sweet potato, pumpkin, eggplant, mushroom, Omi konjac)

【食事／Rice】

釜炊き白御飯 香の物 味噌汁
Traditional kettle-cooked rice, japanese pickled vegetables, miso soup
(追加料金 1,000 円 にてガーリックライスに変更頂けます)
(Additional JPY 1,000- for changing to garlic fried rice)

【デザート／Dessert】

本日のデザート
Today's Dessert

珈琲 又は 紅茶
Coffee or Tea

仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。

Menus are subject to change due to products' availability.

メニューには、国産米を使用しております

We select Japanese rice for our menus.

全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。

Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge

渚 NAGISA

12,500

【前菜／Appetizer】

戻り鰹のたたきカルパッチョ仕立て ぽん酢ジュレとフルールドセル
Seared bonito carpaccio with ponzu jelly and fleur de sel

【椀物／Soup】

松茸と鱧の土瓶蒸し
Steamed matsutake mushrooms and pike "Dobinmushi"

【冷菜／Cold Dish】

スモークサーモンとミモレットのサラダ 彩おまかせドレッシング
Salad with smoked salmon and mimolette

【魚料理／Fish】

本日のおすすめ海鮮鉄板焼き
Today's recommended seafood teppanyaki
(追加料金 2,000 円にて黒毛和牛サーロイン 100g にご変更頂けます)
(Additional JPY 2,000 for Kuroge Wagyu Sirloin 100g)

野菜の鉄板焼き

(薩摩芋 南瓜 茄子 茸 近江蒟蒻)
Teppanyaki Vegetables
(Sweet potato, pumpkin, eggplant, mushroom, Omi konjac)

【食事／Rice】

釜炊き白御飯 香の物 味噌汁
Traditional kettle-cooked rice, japanese pickled vegetables, miso soup
(追加料金 1,000 円 にてガーリックライスに変更頂けます)
(Additional JPY 1,000- for changing to garlic fried rice)

【デザート／Dessert】

本日のデザート
Today's Dessert

珈琲 又は 紅茶
Coffee or Tea

仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。

Menus are subject to change due to products' availability.

メニューには、国産米を使用しております

We select Japanese rice for our menus.

全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。

Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge