

18周年記念コース
18th anniversary course

¥13,500

旬 菜 *Appetizer* 前 菜

金時草と法蓮草の胡麻浸し 揚スルメ
Boiled okinawan spinach with fried squid

抹茶胡麻豆腐 汲み湯葉 山葵 ベっ甲飴
Green tea and sesame tofu with tofu skin and wasabi

新玉葱すり流し パセリ
Seasonal onion soup

プリプリ海老と新馬鈴薯 アスパラ 酒盗クリーム掛け 花穂
Marinated shrimp, seasonal potato and asparagus with fish guts cream

カマスの酢メ炙り寿し 蛸柔らかか煮 木ノ芽味噌
Vinegared barracuda sushi, Simmered octopus with miso

海老しんじょ蓮根挟み揚げ 鶏つくね山椒焼 新丸十蜜煮 青唐油焼
Deep-fried shrimp paste with louts root, Chicken ball, Sweet potato and Green pepper

造 り *Sashimi* 刺身

鮪 鯛 縞鯨 あしらい 土佐醤油
Tuna, Redsnapper and Yellow jack

温 菜 *Warm dish* 热菜

牛頬肉柔らかか煮 共地餡掛け

大根スープ煮 賀茂茄子 焼目湯葉 末広人参 かもし葱
Simmered beef cheek, Japanese radish, egg plant, tofu skin and carrot with thick sauce

合 肴 *Side dish* 中段小菜

海藻麺 蟹身 じゅん菜 生姜酢
Seaweed noodles with crab, water shield and tasted vinegar

焼 物 *Grilled dish* 主菜

金目鯛木ノ芽焼

帆立バター醤油焼 万願寺焼浸し セロリ甘酢漬け
Grilled alfonso with Japanese pepper leaf
Grilled scallop with butter and Japanese pepper

食 事 *Rice* 主食

桜海老と新生姜 釜炊き 香り海苔 香の物 赤だし
Steamed rice with sakura shrimp and seasonal ginger in a small pot
Japanese pickles, Miso soup

デザート *Dessert* 甜点

グレープフルーツ釜盛り 果物ゼリー掛け
Mixed fresh fruits with jelly in a grape fruit bowl

2024.5

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.

*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

ファンタジア

Fantasia

¥18,000

旬 菜 Appetizer 前菜

金時草と法蓮草の胡麻浸し 揚スルメ

Boiled okinawan spinach with fried squid

抹茶胡麻豆腐 汲み湯葉 生雲丹 山葵 ベっ甲飴

Green tea and sesame tofu with tofu skin and fresh sea urchin

新玉葱すり流し パセリ

Seasonal onion soup

フリフリ海老と新馬鈴薯 アスパラ 酒盗クリーム掛け 花穂

Marinated shrimp, seasonal potato and asparagus with fish guts cream

カマスの酢メ炙り寿し 蛸柔らか煮 木ノ芽味噌

Vinegared barracuda sushi, Simmered octopus with miso

海老しんじょ蓮根挟み揚げ 鶏つくね山椒焼 新丸十蜜煮 青唐油焼

Deep-fried shrimp paste with lotus root, Chicken ball, Sweet potato and Green pepper

造 り Sashimi 刺身

鮪 鯛 縞鯨 車海老 あしらい 土佐醤油

Tuna, Redsnapper, Yellow jack and Prawn

温 菜 Warm dish 热菜

金目鯛の酒蒸し 香味醤油

大根スープ煮 賀茂茄子オレンジ 焼目湯葉 青菜煮浸し かもじ葱 一味

Simmered alfonso, Japanese radish, egg plant, tofu skin and green vegetable

with flavored soysauce

合 肴 Side dish 中段小菜

海藻麺 蟹身 じゅん菜 生姜酢

Seaweed noodles with crab, water shield and tasted vinegar

焼 物 Grilled dish 主菜

A, 黒毛和牛 和風ステーキ トリュフ黄味ソース 山わさび 添え野菜 バルサミコソース

A, "KUROGE-WAGYU" steak with truffle sauce, vegetables with balsamic vinegar sauce

B, 甘鯛若狭焼 帆立雲丹焼 万願寺焼浸し セロリ甘酢漬け

B, Grilled tilefish, grilled scallop with sea urchin and Japanese pepper

*A B いずれかお一つをおえらびください。 * Please choose one from A or B

食 事 Rice 主食

桜海老と新生姜 釜炊き 香り海苔 香の物 赤だし

Steamed rice with sakura shrimp and seasonal ginger in a small pot

Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

グレープフルーツ釜盛り 果物ゼリー掛け

Mixed fresh fruits with jelly in a grape fruit bowl

2024.5

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.

*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.