

和食

小鉢
Amuse bouche

鮮魚の造り三種盛り
3 kinds of sashimi

茶碗蒸し海老そぼろ餡掛け
Savory egg custard with minced shrimp sauce

きんき炭焼
Charcoal grilled ocean perch

又は/or

和牛醤油糀焼き
Grilled Wagyu sirloin with soy sauce malt

ご飯 赤出汁 香の物
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

水菓子
Seasonal fruit

鉄板

ガーデンサラダ
Garden salad

帆立貝の鉄板焼
白みそのハーブバターソース
Grilled scallop, miso and herb butter sauce

きのこと旬魚のソテー
和風餡をかけて
Sautéed fish and mushrooms

黒毛和牛サーロイン(100g)
Wagyu sirloin (100g)

又は/or

特選黒毛和牛A4フィレ(100g) +¥3,000
Wagyu Rank A4 fillet (100g) extra charge +¥3,000

焼野菜
Grilled vegetables

ガーリックライス、味噌汁、香の物
Garlic rice, miso soup and Japanese pickles

デザート
Dessert

寿司

先付
Amuse bouche

サラダ
Salad

造り二種
2 kinds of sashimi

にぎり九貫
9 kinds of nigiri sushi

中トロ(二貫)
Medium marbled tuna (2 pieces)

白身
White fish

貝類
Clam

雲丹
Sea urchin

いくら
Salmon roe

海老
Prawn

光り物
Silvery skinned fish

煮穴子
Simmered sea eel

玉子
Cut of omelet

巻物
Sushi roll

お椀
Soup

甘味
Dessert

十二颯

ガーデンサラダ
Garden salad

黒毛和牛サーロイン(100g)
Wagyu sirloin (100g)

特選黒毛和牛フィレA4(100g) (+ ¥3,000)
Wagyu fillet A4 (100g) extra charge (+ ¥3,000)

焼野菜
Grilled vegetables

寿司三貫 巻物
※赤身、白身、他一貫
3 kinds of nigiri sushi

寿司五貫 巻物 (+ ¥1,000)
※赤身、白身、光物、他二貫
5 kinds of nigiri sushi extra charge (+ ¥1,000)

赤出汁
Miso soup

デザート
Dessert