あおやぎ "AOYAGI" ¥10,000

千代 な "CHIYO" ¥13,000

先	寸	ナ	2程	ĺ
I	\m	us	e	

••••••

先付け2種 Amuse

◈帆立貝のソテー Sauteed Scallop

帆立貝・オマールテールのソテー Sauteed Scallop and Lobster Tail

♠オマールテール(1尾) > +¥2,000 Lobster Tail (1ps)

.....

季節野菜の鉄板焼き **Grilled Seasonal Vegetables**

季節野菜の鉄板焼き **Grilled Seasonal Vegetables**

..... ◆くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」サーロイン100g

くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」 サーロイン100g または フィレ80g

"KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH" Sirloin 100g or Fillet 80g

◆くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」フィレ 80g > + ¥2,000 "KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH" Fillet 80g

"KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH" Sirloin 100g

••••• •••••

●ご飯

ご飯 または ガーリックライス Rice or Garlic Rice

Rice ♠ガーリックライス > +¥900

> 赤だし、香の物 MISO Soup, Japanese Pickles

Garlic Rice

シャーベット

赤だし、香の物 MISO Soup, Japanese Pickles

Sherbet

シャーベット Sherbet

> コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea









- アップグレードオプション Up Grade Option ---

◆+50g ▷ サーロイン ¥4,000 フィレ ¥6,250 ◆+100g ▷ サーロイン ¥8,000 フィレ ¥12,500 +50g Sirloin \$4,000 Fillet \$6,250+100g Sirloin ¥8,000 Fillet ¥12,500

※お肉は10g単位で追加頂けます。Additional Beef can be orderd in increments of 10g

大和 やまと "YAMATO" ¥16,000

先付け2種 Amuse

本日の前菜 Appetizer of the Day

帆立貝・オマールテールのソテー Sauteed Scallop and Lobster Tail

> 季節野菜の鉄板焼き Grilled Seasonal Vegetables

サーロイン100g または フィレ80g "KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH" Sirloin 100g or Fillet 80g

くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」

ご飯 または ガーリックライス Rice or Garlic Rice

赤だし、香の物 MISO Soup, Japanese Pickles

パティシエ特製デザート **Patissier Dessert**

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

みずほ "MIZUHO" ¥22,000

> 先付け2種 Amuse

本日の前菜 Appetizer of the Day

活イセエビ(半身) Fresh Spiny ISE Lobster(Half)

季節野菜の鉄板焼き **Grilled Seasonal Vegetables**

くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」 サーロイン100g または フィレ80g

"KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH" Sirloin 100g or Fillet 80g

> ご飯 または ガーリックライス Rice or Garlic Rice

赤だし、香の物 MISO Soup, Japanese Pickles

パティシエ特製デザート Patissier Dessert

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea











