





前菜 Appetizer

サラダ Salad

スープ Soup

季節の前菜 
Appetizer of the Season

¥3,300

フォアグラのソテー    ¥6,000
Sautéed Foie Gras

グリーンサラダ 
Green Salad

¥2,000

コーンクリームスープ   ¥1,700
Corn Cream Soup

焼き野菜 Vegetables

季節の焼き野菜(3種) 
Grilled Vegetables(3Kinds)

¥1,100



季節の焼き野菜(5種)  ¥1,600
Grilled Vegetables(5Kinds)

魚介類 Sea Food

帆立貝(2ケ) 
Scallops

¥4,500

活鮑(1ケ)   ¥13,000
Fresh Abalone

タラバ蟹(1本)  
King Crab

¥7,000

活イセエビ(1尾)   ¥21,000
Fresh Spiny ISE Lobster

紅ズワイ蟹の甲羅蒸し 
Red Snow Crab

¥3,000

オマールテール(2尾)   ¥4,500
Lobster Tail

特選黒毛和牛 Japanese Beef

※お好みの量でご用意いたします。Portion can be adjusted to your liking.

くまもと黒毛和牛プレミアム「和牛」   “KUMAMOTO” Japanese Beef Premium “WAOH”

サーロイン 100g ¥8,000~
Sirloin



フィレ 100g ¥12,500~
Fillet

お食事 On The Side

※お食事には、赤だし・香の物が付きます。On the side is include japanese soup and pickles.

ご飯 ¥1,000
Rice

ガーリックライス   ¥1,800
Garlic Rice

季節のガーリックライス   ¥2,000
Seasonal Garlic Rice

デザート Dessert

アイスクリーム  ¥900
Ice Cream

シャーベット ¥900
Sherbet

本日のデザート    ¥2,000
Dessert



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.