前菜 Appetizer

季節の前菜 Appetizer of the Season	￥3,300
グリーンサラダ Green Salad	￥2,000

サラダ Salad

スープ Soup

フォアグラのソテー Sauteed Foie Gras	￥6,000
コーンクリームスープ Corn Cream Soup	￥1,700

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) Grilled Vegetables(5Kinds)	￥1,600

魚介類 Sea Food

帆立貝(2ケ) Scallops	￥4,500
タラバ蟹(1本) King Crab	￥8,500
紅ズワイ蟹の甲羅蒸し Red Snow Crab	￥3,000
活鮑(1ケ) Fresh Abalone	￥13,000
活“イセエビ”(1尾) Fresh Spiny ISE Lobster	￥21,000
オマールテール(2尾) Lobster Tail	￥5,500

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.

神戸牛 “KOBE Beef”

サーロイン Sirloin 100g ￥18,000～

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

サーロイン Sirloin 100g ￥9,000～

フィレ Fillet 100g ￥14,000～

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 Rice	￥1,000
ガーリックライス Garlic Rice	￥1,800
季節のガーリックライス Seasonal Garlic Rice	￥2,000

デザート Dessert

シャーベット/アイスクリーム Sherbet/Ice Cream	￥900
本日のデザート Dessert	￥2,000

胡桃 卵 乳 小麦 蕎麦 落花生 海老 蟹

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.