

堇 すみれ
"SUMIRE" ¥22,000

先付け
Amuse

本日の前菜
Today's Appetizer

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

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「和玉」サーロイン100g
"KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH" Sirloin 100g
◆くまもと黒毛和牛プレミアム「和玉」フィレ 80g ▷ + ¥3,000
"KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH" 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

デザートの盛り合せ
Dessert

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 ¥4,500 フィレ ¥7,000 ◆ +100g ▷ サーロイン ¥9,000 フィレ ¥14,000
+50g Sirloin ¥4,500 Fillet ¥7,000 +100g Sirloin ¥9,000 Fillet ¥14,000

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

桃李×銀杏 コラボレーションディナーコース

「桃杏」

¥27,000

呼子の剣先イカと関いさきの中華風マリネ
Chinese style Marinated Squid and Grunt

松阪牛の北京ダック風 焼き春巻き 桃李オリジナル甜麵醬
“MATSUSAKA Beef” Peking Duck with Sweet Soy Sauce

桃李仕立ての気仙沼産ふかひれの鉄板焼き 上湯のソース仕立て
Sauteed Whole Shark's Fin with Chinese Soup stock

蝦夷鮑の蒸し焼き 高知県新生姜の香り
Steamed Abalone with Gingre Sauce

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

白米 または 桃李自家製XO醬と「和王」カリカリ脂のガーリックライス
Rice or Garlic Rice with X.O Sauce

冬瓜の赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

宮崎県産マンゴーとココナッツのプリン
胡麻香る中華風フロランタンを添えて
Mango and Coconut Pudding with Chinese style Sesame Florentin

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



神戸ビーフ&活イセエビ デイナーコース

“KOBE” Beef & ISE Lobster Dinner Course

先付け
Amuse

活イセエビ
Spiny ISE Lobster

神戸牛サーロイン130g
“KOBE” Beef Sirloin 130g

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

シャーベット
Sherbet

コーヒー または 紅茶
coffee or Tea



¥30,000

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.

瑞穂 みずほ
"MIZUHO" ¥32,000

先付け
Amuse

鉄板で仕上げる季節のパンケーキ
Seasonal Pancakes

帆立貝のマリネ キャビア添え
Marinated Scallop with Caviar

フォアグラのソテーと和牛コンフィ
Sautéed Foie Gras and Beef Confit

活イセエビ (半身)
Spiny ISE Lobster (Half)

季節野菜の鉄板焼き
Grilled Seasonal Vegetables

松阪牛 サーロイン100g または ファイル80g
"MATSUZAKA" Beef Sirloin 100g or Fillet 80g

◆神戸牛サーロイン100gへ変更 ▷ + ¥8,000
Change to "KOBE" Beef Sirloin 100g ¥8,000

ご飯 または ガーリックライス
Rice or GarlicRice

赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

フルーツとシャーベット
Fruits and Sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



胡桃 卵 乳 小麦 蕎麦 落花生 海老 蟹



天 そら
"SORA" ¥38,000

先付け
Amuse

鉄板で仕上げる季節のパンケーキ
Seasonal Pancakes

帆立貝のマリネ キャビア添え
Marinated Scallop with Caviar

フォアグラのソテーと和牛コンフィ
Sautéed Foie Gras and Beef Confit

活イセエビ (半身)
Spiny ISE Lobster (Half)

活黒鮑
Abalone

季節野菜の鉄板焼き
Grilled Seasonal Vegetables

松阪牛 サーロイン100g または ファイル80g
"MATSUZAKA" Beef Sirloin 100g or Fillet 80g

◆神戸牛サーロイン100gへ変更 ▷ + ¥8,000
Change to "KOBE" Beef Sirloin 100g ¥8,000

ご飯 または ガーリックライス
Rice or GarlicRice

赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

フルーツとシャーベット
Fruits and Sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



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.