

## 前菜 Appetizer

## サラダ Salad

## スープ Soup

季節の前菜   
Appetizer of the Season

¥3,600

グリーンサラダ   
Green Salad

¥2,000

コーンクリームスープ   
Corn Cream Soup

¥1,700

フォアグラのソテー   
Sautéed Foie Gras

¥6,000

ふかひれの鉄板焼き   
Sautéed Shark's Fin

¥6,000

うなぎの白焼き   
Sautéed Eel

¥4,500

## 焼き野菜 Vegetables

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

¥1,500

季節の焼き野菜(5種)   
Grilled Vegetables(5Kinds)

¥2,000

## 魚介類 Sea Food

帆立貝(2ヶ)   
Scallops

¥5,000

活鮑(1ヶ)   
Fresh Abalone

¥18,000

タラバ蟹(1本)   
King Crab

¥8,500

活イセエビ(1尾)   
Fresh Spiny ISE Lobster

¥23,000

オマールテール(2尾)   
Lobster Tail

¥7,000

ズワイ蟹の甲羅蒸し   
Steamed Snow Crab Shell

¥4,500

## 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.

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 ¥10,000～

フィレ Fillet 100g ¥15,000～

神戸牛   
“KOBE Beef”

サーロイン Sirloin 100g ¥28,000～

## 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

¥2,000

季節のガーリックライス   
Seasonal Garlic Rice

¥2,500

## デザート Dessert

シャーベット/アイスクリーム   
Sherbet/Ice Cream

¥1,000

本日のデザート   
Dessert

¥2,500



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.