



前菜 Appetizer

サラダ Salad

スープ Soup

季節の前菜  Appetizer of the Season	¥ 3,600	フォアグラのソテー    Sauteed Foie Gras	¥ 6,000
グリーンサラダ  Green Salad	¥ 2,000	ふかひれの鉄板焼き  Sauteed Shark's Fin	¥ 6,000
コーンクリームスープ   Corn Cream Soup	¥ 1,700	うなぎの白焼き  Sauteed 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ケ)  Scallops	¥ 5,000	活鮑(1ケ)   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「和牛」   “KUMAMOTO” Japanese Beef Premium “WAOH”		神戸牛   “KOBE Beef”	
サーロイン Sirloin	100g ¥ 10,000～	サーロイン Sirloin	100g ¥ 28,000～
フィレ Fillet	100g ¥ 15,000～		

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.