

前菜 Appetizer

サラダ Salad

スープ Soup

季節の前菜 (Wheat)
Appetizer of the Season

¥3,600

フォアグラのソテー (Eggs, Dairy, Wheat)
Sauteed Foie Gras ¥6,000

グリーンサラダ (Wheat)
Green Salad

¥2,000

ふかひれの鉄板焼き (Wheat)
Sauteed Shark's Fin ¥6,000

コーンクリームスープ (Eggs, Wheat)
Corn Cream Soup

¥1,700

うなぎの白焼き (Wheat)
Sauteed Eel ¥4,500

ホワイトアスパラガス半熟卵添えトリュフ風味 (Eggs, Dairy)
White asparagus with soft-boiled egg and truffle flavor ¥3,000

焼き野菜 Vegetables

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

¥1,500

季節の焼き野菜(5種) (Dairy)
Grilled Vegetables(5Kinds) ¥2,000

魚介類 Sea Food

帆立貝(2ケ) (Dairy)
Scallops

¥5,000

活鮑(1ケ) (Dairy, Wheat)
Fresh Abalone ¥18,000

タラバ蟹(1本) (Dairy, Shellfish)
King Crab

¥8,500

活イセエビ(1尾) (Dairy, Shellfish)
Fresh Spiny ISE Lobster ¥23,000

オマールテール(2尾) (Dairy, Shellfish)
Lobster Tail

¥7,000

ズワイ蟹の甲羅蒸し (Wheat, Shellfish)
Steamed Snow Crab Shell ¥4,500

本日の白身魚焼きリゾット添え (Dairy)
Today's white fish with baked risotto ¥4,000

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」 (Wheat, Dairy)
“KUMAMOTO” Japanese Beef Premium “WAOH”

神戸牛 (Wheat, Dairy)
“KOBE Beef”

サーロイン
Sirloin
フィレ
Fillet

100g ¥10,000~

100g ¥15,000~

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 (Eggs, Wheat)
Garlic Rice

¥2,000

季節のガーリックライス (Eggs, Wheat)
Seasonal Garlic Rice ¥2,500

デザート Dessert

シャーベット/アイスクリーム (Dairy)
Sherbet/Ice Cream

¥1,000

本日のデザート (Eggs, Dairy, Wheat)
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.