

前菜 Appetizer

サラダ Salad

スープ Soup

季節の前菜 	¥3,800	フォアグラのソテー   	¥7,000
Appetizer of the Season		Sauteed Foie Gras	
グリーンサラダ 	¥2,000	ふかひれの鉄板焼き 	¥6,000
Green Salad		Sauteed Shark's Fin	
コーンクリームスープ  	¥1,700	うなぎの白焼き 	¥4,500
Corn Cream Soup		Sauteed Eel	
アスパラガス半熟卵添えトリュフ風味  	¥3,000		
Asparagus with soft-boiled egg and truffle flavor			

焼き野菜 Vegetables

季節の焼き野菜(3種) 	¥1,500	季節の焼き野菜(5種) 	¥2,000
Grilled Vegetables(3Kinds)		Grilled Vegetables(5Kinds)	

魚介類 Sea Food

帆立貝(2ケ) 	¥5,000	活鮑(1ケ)  	¥18,000
Scallops		Fresh Abalone	
タラバ蟹(1本)  	¥8,500	活イセエビ(1尾)  	¥23,000
King Crab		Fresh Spiny ISE Lobster	
オマールテール(2尾)  	¥8,000	本日の白身魚焼きリゾット添え 	¥4,200
Lobster Tail		Today's white fish with baked risotto	

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」  	神戸牛  
“KUMAMOTO” Japanese Beef Premium “WAOH”	“KOBE Beef”
サーロイン Sirloin 100g ¥12,000～	サーロイン Sirloin 100g ¥28,000～
フィレ Fillet 100g ¥17,000～	

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 ¥1,000	ガーリックライス   ¥2,000
Rice	Garlic Rice
季節のガーリックライス   ¥2,600	
Seasonal Garlic Rice	

デザートDessert

シャーベット/アイスクリーム  ¥1,000	本日のデザート    ¥2,800
Sherbet/Ice Cream	Dessert



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.