

# ノクターン Nocturne

¥14,500

## 旬 菜 *Appetizer* 前 菜

菊菜と菊花のお浸し 松茸 煎り玄米  
*Boiled crown daisy with "MATSUTAKE" mushroom*

落花生豆腐 山葵 ベっ甲餡  
*Peanut tofu with wasabi*

沖縄もずく酢 蟹身 長芋 陸蓮根  
*"MOZUKU" seaweeds with crab and yam*

鱒の助 南蛮漬け 彩り野菜 チャービル  
*Deep-fried king salmon with spicy soysauce*

秋刀魚の酢メ炙り寿し 合鴨ロース煮  
*Pacific saury sushi Simmered duck*

さつま芋衣揚げ だだ茶豆有馬煮  
*Deep-fried sweet potato Soybean with Japanese pepper*

## 造 り *Sashimi* 刺身

3種盛り合せ あしらい 土佐醤油  
*Assorted sashimi 3 kinds*

## 温 菜 *Warm dish* 热菜

**なだ万 調理コンテスト 30・40 代部門  
最優秀作品 博多なだ万 料理人 田崎**

甘鯛根深蒸し 揚げ胡麻豆腐  
*Simmered tile fish and Deep-fried sesame tofu with sesame oil*

## 合 肴 *Side dish* 中段小菜

玉蜀黍ロワイヤル フォアグラ味噌 トリュフ餡  
*Steamed egg and sweet corn custard with foiegras miso and truffle sauce*

## 焼 物 *Grilled dish* 主菜

牛頬肉柔らか煮 パートフィロー包み焼  
みやだいずとインカのめざめのマッシュ 和風デミグラスソース 添え野菜  
*Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce  
soybean and sweet potato paste, vegetables*

## 食 事 *Rice* 主食

木の子と有馬じゃこ みやだいず 釜炊き 香の物 赤だし  
*Steamed rice with mushroom, dried young sardines and soybean  
Japanese pickles, Miso soup*

\*白ご飯の釜炊き(牛しぐれ煮、明太子付き)に変更もできます。

## デザート *Dessert* 甜点

グレープフルーツ釜盛り 果物ゼリー掛け  
*Mixed fresh fruit with jelly in a grape fruit bowl*

2025.9

\*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

\*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

\*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 \* Menu items or products may change.

\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

\*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

# ファンタジア

Fantasia

¥19,000

## 旬菜 Appetizer 前菜

菊菜と菊花のお浸し 松茸 煎り玄米

Boiled crown daisy with "MATSUTAKE" mushroom

落花生豆腐 生雲丹 山葵 べっ甲餡

Peanut tofu with fresh seaurchin

沖繩もずく酢 蟹身 長芋 陸蓮根

"MOZUKU" seaweeds with crab and yam

鱒の助 南蛮漬け 彩り野菜 チャービル

Deep-fried king salmon with spicy soysauce

秋刀魚の酢メ炙り寿し 合鴨ロース煮

Pacific saury sushi Simmered duck

さつま芋衣揚げ だだ茶豆有馬煮

Deep-fried sweet potato Soybean with Japanese pepper

## 造り Sashimi 刺身

鮪 鯛 縞鰯 車海老 あしらい 土佐醤油

Tuna, redsnapper, yellow jack and prawn

## 温菜 Warm dish 熱菜

松茸と鱧 小鍋仕立て

蛤 帆立しんじょ 賀茂茄子 焼目湯葉 刻み野菜 かもじ葱 針柚子 ちり酢餡 柚子胡椒  
Matsuke mushroom, pike conger, clam, scallop cake, eggplant and vegetables with Japanese soup

## 合肴 Side dish 中段小菜

玉蜀黍ロワイヤル フォアグラ味噌 トリュフ餡

Steamed egg and sweet corn custard with foiegras miso and truffle sauce

## 焼物 Grilled dish 主菜

A, 黒毛和牛 和風ステーキ 山わさび 万願寺ソース 添え野菜 バルサミソース

A, "KUROGE-WAGYU" steak with Japanese pepper sauce, vegetables with balsamic vinegar sauce

B, 甘鯛若狭焼 焼松茸 帆立バター醤油焼 酢立 万願寺焼浸し セロリ甘酢漬

B, Grilled tile fish, Matsutake mushroom, scallop with butter soysauce, Japanese pepper, pickled celery

\*A Bいずれかお一つをおえらびください。 \* Please choose one from A or B

## 食事 Rice 主食

松茸 釜炊き 三ッ葉 香の物 赤だし

Steamed rice with "MATSUTAKE" mushroom

Japanese pickles, Miso soup

\*白ご飯の釜炊き(牛しぐれ煮、明太子 付)に変更もできます。

## デザート Dessert 甜点

グレープフルーツ釜盛り 果物ゼリー掛け

Mixed fresh fruit with jelly in a grape fruit bowl

2025.9

\*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

\*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

\*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 \* Menu items or products may change.

\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

\*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.