

大手門  
(季節のコース)

(SEASONAL COURSE)

¥34,000

前菜  
Assorted Appetizers

甘鯛鱗焼き 餡かけ仕立て柚子の香り  
Grilled tilefish flakes with thickened bean paste flavored with yuzu citrus

国産活鮑 色々な茸のフォンドヴォーソース  
Japanese abalone accompanied  
by fondue sauce featuring varied aromatic mushrooms

コンビネーションサラダ  
Combination Salad

特撰黒毛和牛 フィレ (80g) またはサーロイン (100g)  
Beef Fillet(80g) or Sirloin(100g)

焼き野菜  
Sauteed Seasonal Vegetables

ご飯 味噌椀 香の物  
Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

りんごのシャーベット  
Apple Sherbet

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

各コース共にお肉の増量は可能です。コースご注文の場合はガーリックライスを¥1,700増でご用意致します。  
又、季節の釜飯は¥2,500増でご用意致します。炊き上がりまでにお時間が必要ですので最初にご注文下さい。  
Increase of meat is possible for each course. When ordering a course we will prepare garlic rice for additional charge 1,700yen  
And seasonal Kamameshi is available at an additional 2,500yen. Please order first as it takes time to cook.

※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.

※料金にはサービス料 (15%) ・消費税が含まれております。

Prices include 15% service charge consumption tax.