

## ノクターン Nocturne Course ¥14,500

### 旬 菜 *Appetizer 前菜*

ふぐ皮と壬生菜 もみじ和え <i>Blow fish skin and green vegetable with grated Japanese radish</i>	黒豆胡麻豆腐 山葵 ベッ甲餡 <i>Black soybean tofu with wasabi</i>
菜の花とブリプリ海老 黄味辛子和え モッツアレラチーズ <i>Boiled canola flower, shrimp and mozzarella cheese dressed with egg and mustard sauce</i>	茶振り生子 霧酢和え 三ツ葉 <i>Boiled seacucumber with grated Japanese radish</i>
スモークサーモン手鞠寿し キャビア <i>Smoked salmon sushi with caviar</i>	海老しんじょ筍挟み揚げ カステラ玉子 <i>Deep-fried shrimp paste with bamboo shoot Sweet sponge cake</i>

### 造り *Sashimi 刺身*

3種盛り合せ あじらい 土佐醤油 <i>Assorted sashimi 3 kinds</i>
---

### 温 菜 *Warm dish 热菜*

金目鯛 衣揚げ 柚子胡椒餡掛け 淀丸大根 海老芋 筍 梅人参 かもじ葱 <i>Deep-fried "KINMEDAI" red bream, Japanese radish, taro, bamboo shoot and carrot with thick sauce</i>
--

### 合肴 *Side dish 中段小菜*

海老スープ玉地蒸し 蟹餡 <i>Steamed egg and prawn stock custard with crab sauce</i>
--

### 焼物 *Grilled dish 主菜*

牛頬肉柔らか煮 パートフィロー包み焼 みやだいす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 <i>Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce</i>
--

### 食事 *Rice 主食*

梅しらす 釜焼き 香の物 赤だし <i>Steamed rice with young sardines and Japanese plum in a small pot, Japanese pickles, Miso soup</i>
*白ご飯の釜焼き(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*

苺ミルクムース フルーツ添え 練乳ソース ミント <i>Strawberry mousse with condensed milk sauce</i>
--

2026.1

\*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. 所示价格已包括消费税·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 course ¥19,000

### 旬 菜 Appetizer 前菜

ふぐ皮と壬生菜 もみじ和え <i>Blow fish skin and green vegetable with grated Japanese radish</i>	黒豆胡麻豆腐 生雲丹 山葵 べっ甲餡 <i>Black soybean tofu with fresh seaurchin</i>	菜の花とプリプリ海老 黄味辛子和え モッツアレラチーズ <i>Boiled canola flower, shrimp and mozzarella cheese dressed with egg and mustard sauce</i>
茶振り生子 霧酢和え 三ッ葉 <i>Boiled seacucumber with grated Japanese radish</i>	スモークサーモン手鞠寿し キャビア <i>Smoked salmon sushi with caviar</i>	唐墨大根 <i>Dried mullet roe with Japanese radish</i>
海老しんじょ筍挿み揚げ <i>Deep-fried shrimp paste with bamboo shoot</i>	カステラ玉子 <i>Sweet sponge cake</i>	

### 造 り Sashimi 刺身

ふぐ薄造り 葵味 割ポン酢 <i>Thin sliced blow fish with ponzu vinegar</i>	本鮓 編鰯 車海老 あしらい 土佐醤油 <i>Tuna, yellow jack and prawn with soy sauce</i>

### 温 菜 Warm dish 热菜

寒鰯白味噌粕汁仕立て <i>Seasonal yellow tail, Japanese radish, taro and tofu skin with miso and sake lees soup</i>

### 合 肴 Side dish 中段小菜

海老スープ玉地蒸し 蟹餡 <i>Steamed egg and prawn stock custard with crab sauce</i>

### 焼 物 Grilled dish 主菜

A, 黒毛和牛 和風ステーキ 山わさび 添え野菜 バルサミコソース <i>A, "KUROGE WAGYU" steak, vegetables with balsamic vinegar sauce</i>
B, キンキ柚香焼 ふぐ白子 酢立 赤万願寺焼浸し 千枚蕪 稲穂 <i>B, Grilled "KINKI" rock fish with "YUZU" citron flavor, grilled blow fish soft roe</i>
*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

ふぐと冬野菜 釜炊き 香の物 赤だし <i>Steamed rice with blow fish and seasonal vegetables in a small pot, Japanese pickles, Miso soup</i>
*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

苺ミルクムース フルーツ添え 練乳ソース ミント <i>Strawberry mousse with condensed milk sauce</i>

2026.1

\*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. 所示价格已包括消费税·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.