

ノクターン Nocturne Course ¥14,500

旬 菜 *Appetizer* 前菜

うるい胡麻浸し 揚げスルメ
Boiled green vegetable with fried squid

菜の花と焼椎茸 白和え 木耳 人参 唐墨香煎
Canola flower, mushroom an carrot dressed with tofu

寒鯖炙り小袖寿し クリームチーズ西京焼 キャビア
Mackerel sushi, Pickled cream cheese with miso

ふぐ竜田揚げ 小梅かんざし
Deep-fried blow fish, Baby Japanese plum

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

鰯の衣揚げ 柚子胡椒餡掛け 大根スープ煮 筍 梅人参 焼目湯葉 かもじ葱
Deep-fried spanish mackerel, Japanese radish, bamboo shoot and tofu skin with thick sauce

合 着 *Side dish* 中段小菜

白子玉地蒸し ちり酢餡 三ッ葉
Steamed egg and soft roe custard with "PONZU" vinegared sauce

焼 物 *Grilled dish* 主菜

牛頬肉柔らか煮 パートフィロ一包み焼
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
Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce

食 事 *Rice* 主食

うすい豆と筍 釜炊き 香の物 赤だし
Steamed rice with green bean and bamboo shoot in a small pot, 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

苺のマスカルポーネお汁粉 フルーツ添え ミント
Sweet strawberry and mascarpone soup

2026.2

*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

ファンタジア Fantasia course ￥19,000

旬 菜 Appetizer 前菜

うるい胡麻浸し 揚げスルメ
Boiled green vegetable with fried squid
ホワイトアスパラ豆腐 生雲丹 旨だし餡
White asparagus tofu with fresh seaurchin
菜の花と焼椎茸 白和え 木耳 人参 唐墨香煎
Canola flower, mushroom an carrot dressed with tofu
鮫肝塩蒸し 鉗しポン酢 奴葱
Steamed monkfish liver with grated Japanese radish and "PONZU" vinegar
寒鯖炙り小袖寿し クリームチーズ西京焼 キャビア
Mackerel sushi, Pickled cream cheese with miso
ふぐ竜田揚げ 小梅かんざし
Deep-fried blow fish, Baby Japanese plum

造 り Sashimi 刺身

とらふぐ薄造り 割ポン酢 本鮨 緹鰈 車海老 あしらい 土佐醤油
Thin sliced blow fish, Tuna, yellow jack and prawn with soy sauce

温 菜 Warm dish 热菜

金目鯛餅粉揚げ 蕎麦仕立て
蛤 筒 梅人参 焼目湯葉 かもじ葱 針柚子 一味
Deep-fried "KINMEDAI" redream, clam, bamboo shoot, carrot and tofu skin with grated turnip soup

合 着 Side dish 中段小菓

白子玉地蒸し ちり酢餡 三ッ葉
Steamed egg and soft roe custard with "PONZU" vinegar sauce

焼 物 Grilled dish 主菜

A, 黒毛和牛 炭火焼 ニンニク醤油 クレソン 添え野菜 バルサミコソース
A, Charcoal grilled "KUROGE WAGYU" with garlic soy sauce, vegetables with balsamic vinegar sauce
B, 鰯 柚香焼 ふぐ白子炭火焼 赤万願寺焼浸し カリフラワー酢漬け 稲穂
B, Grilled spanish mackerel with "YUZU" citron flavor, Charcoal grilled blow fish soft roe
*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

C, 神戸牛 炭火焼 ニンニク醤油 クレソン 添え野菜 バルサミコソース
C, Charcoal grilled "KOBE BEEF" with garlic soy sauce, vegetables with balsamic vinegar sauce

差額 4,000 円にてアップグレードできます。 *Extra charge * +4,000 円

食 事 Rice 主食

うすい豆と海老バラ揚げ 塩昆布 釜炊き 香の物 赤だし
Steamed rice with green bean and deep-fried shrimp in a small pot, 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

苺のマスカルポーネお汁粉 フルーツ添え ミント
Sweet strawberry and mascarpone soup

2026.2

*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. 所示價格已包括消費税·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.