

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 and 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 熱菜

鯖の衣揚げ 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 肴 Side dish 中段小菜

白子玉地蒸し ちり酢餡 ミツ葉

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

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 旨だし鰯

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 卸しポン酢 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 本鮪 縞鰹 車海老 あしらい 土佐醤油

Thin sliced blow fish, Tuna, yellow jack and prawn with soysauce

温 菜 Warm dish 热菜

金目鯛餅粉揚げ 燕雲仕立て

蛤 筍 梅人参 焼目湯葉 かもし葱 針柚子 一味

Deep-fried "KINMEDAI" redbream, clam, bamboo shoot, carrot and tofu skin with grated turnip soup

合 肴 Side dish 中段小菜

白子玉地蒸し ちり酢鰯 トリツ葉

Steamed egg and soft roe custard with "PONZU" vinegared sauce

焼 物 Grilled dish 主菜

A,黒毛和牛 炭火烧 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 soysauce, vegetables with balsamic vinegar sauce

B, 鰹 柚香焼 ふぐ白子炭火烧 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 炭火烧 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 soysauce, 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.