

ノクターン

Nocturne Course

¥14,500

旬 菜 Appetizer 前菜

うるい胡麻浸し 削りかまぼこ

Boiled green vegetable with sliced fish cake

蓬胡麻豆腐 山葵 ベッ甲餡

Sesame and mugwort tofu with thick sauce

ブリブリ海老と菜の花 辛子酢味噌和え 青海苔蒟蒻 紅麴

Boiled shrimp, canolaflower and konjack with vinegared miso

螢烏賊と新玉葱のマリネ 彩り野菜 柚子ドレッシング

Marinated fire fly squid and seasonal onion with "YUZU" citron sauce

合鴨ロース煮 クリームチーズ桜葉包み 花びら百合根 海老ポテト揚げ そら豆蜜煮

Simmered duck, Pickled cream cheese with miso, Deep-fried shrimp ball, Sweet broad bean

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

桜道明寺蒸し 糸より鯛餅揚げ 筍 桜人参 焼目湯葉 銀餡 卸し生姜 かもじ葱

Simmered glutinous rice dumpling, Deep-fried golden threadfin-bream with thick sauce

合 肴 Side dish 中段小菜

ホワイトアスパラ玉地蒸し コンソメ餡 うすい豆 ドライ桜花

Steamed egg and white asparagus custard with consomme 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

青菜ちりめんと桜海老の釜炊き 香の物 赤だし

Steamed rice with sakura shrimp and dried young sardines in a small pot, Japanese pickles, Miso sou

*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

2026.3

*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. 所示価格已包括消費税・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 course

¥19,000

旬 菜 *Appetizer* 前菜

うるい胡麻浸し 削りかまぼこ

Boiled green vegetable with sliced fish cake

蓬胡麻豆腐 生雲丹 山葵 ベっ甲飴

Sesame and mugwort tofu with fresh seaurchin

ブリブリ海老と菜の花 辛子酢味噌和え 青海苔蒟蒻 紅蓼

Boiled shrimp, canolaflower and konjack with vinegared miso

螢烏賊と新玉葱のマリネ 彩り野菜 柚子ドレッシング

Marinated fire fly squid and seasonal onion with "YUZU" citron sauce

合鴨ロース煮 クリームチーズ桜葉包み 花びら百合根 海老ポテト揚げ そら豆蜜煮

Simmered duck, Pickled cream cheese with miso, Deep-fried shrimp ball, Sweet broad bean

造 り *Sashimi* 刺身

桜鯛薄造り 燻製梅ボン酢 本鮪 縞鯨 車海老 あしらい 土佐醤油

Thin sliced seabream, Tuna, yellow jack and prawn with soysauce

温 菜 *Warm dish* 热菜

若竹小鍋仕立て 鮎魚女餅粉揚げ

新若布 蛤 筍 独活 焼目湯葉 かもし葱 針柚子 一味

Deep-fried "greenling fish, "WAKAME" seaweeds, clam, bamboo shoot and tofu skin with Japanese soup

合 肴 *Side dish* 中段小菜

ホワイトアスパラ玉地蒸し コンソメ餡 うすい豆 ドライ桜花

Steamed egg and white asparagus custard with consomme sauce

焼 物 *Grilled dish* 主菜

A, 黒毛和牛 露味噌焼 蓮根チップ クレソン 添え野菜 バルサミソース

A, Grilled "KUROGE WAGYU" with butter bur and miso paste, vegetables with balsamic vinegar sauce

B, 鯖 木ノ芽焼 帆立酒蒸焼 露の釜田楽 千枚蕪 赤万願寺焼浸し

B, Grilled spanish mackerel baby pepper leaf, grilled scallop, butter bur sprout with miso

*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

桜海老と新生姜 釜炊き 香り海苔 香の物 赤だし

Steamed rice with "SAKURA" shrimp and young ginger 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

2026.3

* 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.