

# ノクターン

## Nocturne Course ¥14,500

### 旬 菜 *Appetizer* 前菜

金時草胡麻浸し 白グツ  
*Boiled okinawan spinach*

汲み湯葉豆腐 山葵 ベっ甲餡  
*Tofu with thick sauce*

新玉葱すり流し 花穂  
*Seasonal onion soup*

カマス炙り寿し 蓮の芽梅酢漬け  
*Broiled barracuda sushi, Pickled baby lotus root with Japanese plum*

稚鮎木ノ芽味噌田楽 蓬黄味寄せ 新丸十レモン煮  
*Grilled baby "AYU" sweet fish with miso sauce, Egg cake with mugwort, Simmered potato with lemon*

### 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

鮎魚女餅粉揚げ 梅餡掛け 賀茂茄子オランダ タラの芽 焼目湯葉 大葉 茗荷  
*Deep-fried fat greenling, eggplant, aralia sprout and tofu skin with Japanese plum sauce*

### 合 肴 *Side dish* 中段小菜

ホワイトアスパラの玉地蒸し 千し貝柱 蟹餡  
*Steamed egg and white asparagus custard with crab sauce*

### 焼 物 *Grilled dish* 主菜

牛頬肉柔らかか煮 パートフィロー包み焼  
みやだいずとインカのみぎめのマッシュ 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

うすい豆と桜海老の釜炊き 香の物 赤だし  
*Steamed rice with sakura shrimp and green peas in a small pot, Japanese pickles, Miso soup*

### デザート *Dessert* 甜点

マンゴープリン フルーツ添え 練乳ソース ミント  
*Mango pudding with fruit, condensed milk sauce*

2026.5

\* 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.