

讚アプローズ 20 周年記念 ご愛顧感謝ディナー
20th Anniversary dinner ¥19,000

旬 菜 Appetizer 前菜

金時草胡麻浸し 白ダツ
Boiled okinawan spinach

汲み湯葉豆腐 生雲丹 山葵 ベっ甲餡
Tofu with fresh seaurchin and 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

真子蝶薄造り 割ボン酢 本鮪 縞鯨 車海老油霜 あしらい 土佐醤油
Thin sliced marbled flounder, Tuna, Striped jack and Prawn

温 菜 Warm dish 熱菜

煮穴子柳川玉締め 花山椒

賀茂茄子オランダ 芹 独活 牛蒡 焼目湯葉 かもじ葱 木ノ芽
Simmered egg with broth (conger eel, egg plant, udo plant, Japanese parsley, burdock and tofu skin)

合 肴 Side dish 中段小菜

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

焼 物 Grilled dish 主菜

黒毛和牛炭火烧 クレイジービー クレソンサラダ 赤万願寺生黒胡椒ソース
Charcoal grilled "KUROGE WAGYU" with Japanese chili pepper sauce

極脂玉鱈 木ノ芽焼 行者ニンニク白扇揚げ
Grilled fatty spanish mackerel with baby pepper leaf, Deep-fried garlic

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
Charcoal grilled "KOBE BEEF" with garlic soysauce, vegetables with balsamic vinegar sauce

差額 6,500 円にてアップグレードできます。 *Extra charge * +6,500 円

食 事 Rice 主食

鱒の助 柚香焼 釜炊き御飯 茗荷 大葉 京三ツ葉 香の物 赤だし
Steamed rice with king salmon 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

* 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.

2026.5