

夏の特別コース

涼 風 ～すずかぜ～

Seasonal course

¥8,000

旬 菜 Appetizer 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 削りかまぼこ 枝豆腐 山葵 ベつ甲飴
Boiled green vegetable with sliced fish cake Green soybean tofu with wasabi

玉蜀黍すり流し ドライパセリ 蒸し鶏とくらげ 胡瓜 胡麻酢和え 紅蓼
Sweet corn soup with dried parsley Steamed chicken, jelly fish and cucumber with sesame

ロール寿し 玉蜀黍カステラ 若桃蜜煮
Rolled sushi, Sponge cake with sweet corn, Simmered baby peach

冷 菜 Cold dish 涼菜

鯛のカルパッチョ サラダ仕立て 玉葱ドレッシング マイクロハーブ 煎玄米 香り海苔
Seabream carpaccio salad with mixed herbs, nori laver and onion dressing

温 菜 Warm dish 熱菜

鱧飯蒸し玉締め 梅飴 茗荷 大葉
Steamed egg custard with glutinous rice dumpling and pike conger, Japanese plum sauce

合 肴 Side dish 中段小菜

沖縄もずく酢 だるま芋 蓴菜 マイクロトマト
"MOZUKU" seaweeds with yam and micro tomato

焼 物 Grilled dish 主菜

A, スペアリブ炙り焼 かんずりソース 添え野菜 バルサミコソース
A, Broiled spare ribs with Japanese pepper sauce, vegetable with balsamic vinegar sauce

B, 天然鮎を炭火烧にて 蓼酢 あしらひ
B, Charcoal grilled "AYU" sweet fish with smart weed vinegar sauce
差額 2,000 円にてアップグレードできます。 *Extra charge * +2,000 円

C, 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 (soybean and sweet potato paste, vegetables)
差額 1,500 円にてアップグレードできます。 *Extra charge * +1,500 円

食 事 Rice 主食

玉蜀黍の炊き込み 香の物 赤だし
Cooked rice with sweet corn, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

チョイス(3種類より) コーヒー又は紅茶
Please choose one from 3 kinds Coffee or Tea

2026.7

* 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.