

ノクターン

Nocturne Course

¥14,500

旬 菜 Appetizer 前菜

菊菜と菊花のお浸し 煎り玄米 落花生豆腐 べっ甲餡 山葵
Boiled crown daisy vegetable Peanut tofu with wasabi

秋刀魚のマリネ 茄子オランダ 彩り野菜 チャービル 鱧炙り寿し 山椒 酢取茗荷
Marinated pacific saury and egg plant Grilled pike conger sushi with Japanese pepper

スノーホワイトチェリーバレーローズ煮 寅王椎茸海老しんじょ双身揚げ クリームチーズ粕漬
Simmered duck, Deep-fried "shiitake mushroom" with shrimp paste, Pickled cream cheese

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

鱧 衣揚げ 柚子胡椒餡掛け 野菜五色しんじょ 賀茂茄子オランダ 焼目湯葉 かもじ葱
Deep-fried pike conger, eggplant, fish cake with vegetable and tofu skin with "YUZU" citron and pepper sauce

合 肴 Side dish 中段小菜

蛤スープ蒸し 芽葱餡
Steamed egg and clam custard with leek 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

秋鮭と木の子 釜炊き 香の物 赤だし
Steamed rice with seasonal salmon and mushrooms in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

季節のフルーツカクテル ざくろゼリー掛け
Mixed fresh fruits with pomegranate jelly

2026.9

*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.