

初秋の特別コース

秋 麗～あきうらら～

Seasonal course

¥8,000

旬 菜 Appetizer 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 削りかまぼこ 落花生豆腐 山葵 ベトナム甲殻
Boiled green vegetable with sliced fish cake Peanut tofu with wasabi

馬鈴薯すり流し バセリ 焼茄子と陸蓮根 割醤油 茗荷 生姜
Potato soup with parsley Grilled eggplant and okra plant with soysauce

ロール寿司 鶏つくね山椒焼 レーズン黄味寄せ
Rolled sushi, Chicken ball with Japanese pepper, Egg cake with raisin

冷 菜 Cold dish 涼菜

鰹のカルパッチョ 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
Bonito carpaccio salad with mixed herbs, nori laver and onion dressing

煮 物 Simmered dish 燗菜

飯蒸し玉締め 北海道産 夢の大地豚角煮 芽葱 かつお 辛子
Steamed egg custard with rice dumpling and pork cube, leek sauce

合 肴 Side dish 中段小菜

鱧のマリネ 茄子オランダ 彩り野菜 チャービル
Marinated deep-fried pike conger and eggplant

焼 物 Grilled dish 主菜

A. 鱈の助 香草バン粉揚げ ポモドーロ ウッディーナッティー
バジルソース 添え野菜 バルサミコソース
A, Deep-fried king salmon with tomato sauce and basil sauce, vegetables

B. 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
B, 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

木の子 炊き込み 香の物 赤だし
Cooked rice with mushrooms, 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

2026.9

* 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.