

秋の特別ディナー

松茸と秋の贅沢

Seasonal Course

¥19,000

旬 菜 Appetizer 前菜

菊菜と菊花のお浸し 松茸 煎り玄米 落花生豆腐 生雲丹 べっ甲餡 山葵
Boiled crown daisy and matsutake mushroom Peanut tofu with fresh seaurchin and 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コース煮 寅王椎茸海老しんじょ双身揚げ クリームチーズ粕漬け
Simmered duck, Deep-fried "shiitake mushroom" with shrimp paste, Pickled cream cheese

造 り Sashimi 刺身

本鮪 紅葉鯛松茸巻 縞鰯 車海老 あしらい 土佐醤油
Tuna, Seabream with matsutake mushroom, Striped jack and Prawn

温 菜 Warm dish 熱菜

松茸と鱧 小鍋仕立て 賀茂茄子 焼目湯葉 かもじ葱 針柚子 ちり酢餡
Matsutake mushroom, pike conger, eggplant, tofu skin and leek with Japanese clear soup

合 肴 Side dish 中段小菜

蛤スープ蒸し 松茸餡
Steamed egg and clam custard with matsutake mushroom sauce

焼 物 Grilled dish 主菜

黒毛和牛炭火烧 山わさび トリュフ塩 クレソン 添え野菜 バルサミコソース
Charcoal grilled "KUROGE WAGYU", vegetables with balsamic vinegar sauce
カマス柚香焼 焼松茸 赤万願寺焼浸し セロリ甘酢漬け
Grilled barracuda with "YUZU" citron flavor, Grilled matsutake mushroom

くろはな
熊本産 黒華牛ヒレ炭火烧(100g) ニンニク醤油 クレソン 添え野菜 バルサミコソース
Charcoal grilled "KUROGE WAGYU" fillet(100g) with garlic soysauce, vegetables with balsamic vinegar sauce
差額 6,500 円にてメインをアップグレードできます。 *Upgrade for an additional 6,500 yen.

食 事 Rice 主食

松茸 釜炊き ミツ葉 香の物 赤だし
Steamed rice with matsutake mushroom, Japanese pickles and 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.