

料理長 齊藤由尚が贈る

Chef's Special Course ¥28,000

旬 菜 Appetizer 前菜

菊菜と菊花のお浸し 松茸 煎り玄米
Boiled crown daisy and matsutake mushroom

生雲丹プリン コンソメゼリー 花穂 チャービル
Fresh seaurchin pudding with consome jelly

スノーホワイトチェリーバレーロース煮 寅王椎茸海老しんじょ双身揚げ
Simmered duck, Deep-fried "shiitake mushroom" with shrimp paste

クリームチーズ粕漬け
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

甘鯛餅粉揚げ 雲小鍋仕立て 松茸 蛤 賀茂茄子 焼目湯葉 かもじ葱 針柚子
Grated Japanese radish soup (Tile fish, matsutake mushroom, clam, eggplant and tofu skin)

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

神戸牛 ヒレ炭火烧 山わさび トリュフ塩 添え野菜 バルサミソース
Charcoal grilled "KOBE" beef fillet

キンキ柚香焼 焼松茸 赤万願寺焼浸し セロリ甘酢漬け
Grilled "KINKI" rock fish, Grilled matsutake mushroom

食 事 Rice 主食

時鮭(ときしらず)と海鮮贅沢釜炊き 薬味 香の物 赤だし
Steamed rice with seasonal salmon and seafoods in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

季節の果物盛り合せ 北海道メロン 梨 シャインマスカット
Assorted seasonal fruits(Melon, Pear and Shine muscat)

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