特別ディナー

神戸牛と蟹 ～贅を尽くす晩餐～

Seasonal Course ¥19,000

旬　菜　*Appetizer*　前菜

菊菜と菊花の酢浸し　蟹身　煎り玄米
Boiled crown daisy with crab

胡桃豆腐　生雲丹　べっ甲餡　山葵
Walnut tofu with fresh seaurchin

芹と焼椎茸 胡麻和え　栗　花穂
Japanese parsley, mushroom and chestnut dressed with sesame

鯖燻製小袖寿し　生姜甘酢漬け
Smoked mackerel sushi with ginger

神戸牛生ハム柿包み　唐墨大根　鱈場蟹しんじょ蓮根挟み揚げ　銀杏松葉さし
KOBE beef prosciutto with persimmon , Dried mullet roe, Deep-fried crab and fish cake with lotus root, Ginkgo nut

造　り　*Sashimi*　刺身

本鮪　縞鯵　車海老　あしらい　土佐醤油
Tuna, Striped jack and Prawn

温　菜　*Warm dish*　熱菜

ズワイガニ 蕪みぞれ小鍋仕立て　蛤　海老芋　焼目湯葉　九条葱　一味
Snow crab, clam, taro, tofu skin and leek with grated turnip soup

合　肴　*Side dish*　中段小菜

蟹身と汲み湯葉 長芋　陸蓮根　梅肉　美味酢　花穂
Crab, tofu skin, yam, okra plant and Japanese plum with tasted vinegar

焼　物　*Grilled dish*　主菜

A,神戸牛イチボのロースト 二種茸包み　添え野菜
A,Sliced roast "KOBE" beef with 2 kinds of mushroom, vegetables

蟹甲羅グラタン　公孫樹丸十　稲穂
Crab gatin served in a crab shell

B,熊本産 黒華牛（くろはな）ヒレ炭火焼(100g)　ニンニク醤油　クレソン　添え野菜　バルサミコソース
B,Charcoal grilled "KUROGE WAGYU" fillet(100g) with garlic soysauce, vegetables with baisamic vinegar sauce
差額 6,000 円にてアップグレードできます。 *Upgrade for an additional 6,000 yen.

食　事　*Rice*　主食

A,神戸牛おこわ味噌味　香の物　赤だし
A,Miso flavored rice ball with "KOBE" beef, Japanese pickles, miso soup

B,松茸 釜炊き　香の物　赤だし
A,Steamed rice with "MATSUTAKE" in a small pot, Japanese pickles, miso soup
差額 2,000 円にてアップグレードできます。*Upgrade for an additional 2,000 yen.

デザート　*Dessert*　甜点

洋梨のパンナコッタ フルーツ添え　ざくろゼリー　ミント
Pear panna cotta with pomegranate jelly

＊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.

2026.11