

OZATSUKI

本鮪のミキユイ・岩磯海苔のコンディマン・薬味と長芋のタタキ

KUCHIDORI

鴨とフォアグラのガランティース・林檎のピュレ

白子と茸の有馬山椒煮

新蓮根と蔓紫のサラダ

オマール海老のスパイス蒸し

牛タンのカルパッチョ仕立て・芽葱とキャビア

WANMONO

秋鮭の茶碗蒸し・松茸と楚蟹餡

SHIISAKANA

鮑のバターソテー・肝のソース

SHABU-SHABU

黒毛和牛 OR 旬魚 OR 厳選豚 ※旬魚は事前予約のみとなります

KASHI

洋梨のコンポート・ブルーチーズのムース

SHABU-SHABU

いづれかおひとつ お選びください

[RED WINE]

黒毛和牛

サーロイン ランプ

バルメザンチーズ

肉味噌

黒胡麻生パスタ

or 卵掛けご飯

[WHITE WINE] ※要予約

旬魚

大ハマグリ

バルメザンチーズ

黒胡麻生パスタ or 雑炊

[GOLD]

厳選豚

うどん or 雑炊

<一口牛すじカレー / ¥500>

SELECT : 板雲母 / 時価 (¥5,000~¥8,000)

追加具材

[RED WINE]

サーロイン ¥1,800

ランプ ¥1,480

タン ¥1,480

クレソン&白髪ねぎ ¥980

トマト ¥450

水菜 ¥450

[WHITE WINE]

大ハマグリ 時価 (¥700~¥1,000)

旬魚 ¥1,300

レンコン&三つ葉 ¥980

ズッキーニ ¥450

水菜 ¥450

[GOLD]

厳選豚 ¥1,800

水菜&白髪ねぎ ¥980