



楓

翡翠豆腐 海老のそぼろ餡
縞鰻の焼き浸し 青菜の出汁寄せ 黄身酢

漁港直送 本日の鮮魚 平貝
生海苔餡かけ 梅肉風味

農園直送サラダ
新玉葱の和風ドレッシング

特選ブランド牛
フィレスステーキ 60g
又は
サーロインステーキ 80g
旬の焼き野菜

ガーリックフライドライス
又は
炙り牛肉のひつまぶし風
赤出汁 香の物

京抹茶のプリン
枇杷のゼリー寄せ
季節のフルーツ添え

¥ 20,500

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。



桐

生産者指定 新玉葱 播り流し
旨味出汁

尾崎牛の前菜盛り合わせ
フィレサイド 煮凍り
ランプ 棒寿司
ローズ 冷製しゃぶしゃぶ

車海老 蛤 海老真薯
椀仕立て 海老の風味オイル

縞鰻 酢橘蒸し
ルッコラの播り流し 酢橘の泡

農園直送サラダ
新玉葱の和風ドレッシング

シェフと決める特選和牛
フィレステーキ 60g
又は
サーロインステーキ 80g
旬の焼き野菜

南部鉄器で炊き上げる炊き立てご飯

ガーリックライス 又は 炙り牛肉のひつまぶし風
赤出汁 香の物

京抹茶のプリン
枇杷のゼリー
季節のフルーツ

¥ 31,900

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。



和牛

神戸牛

フィレ 100g ¥26,800

サーロイン 100g ¥24,400

特選黒毛和牛

フィレ 100g ¥19,800～

サーロイン 100g ¥16,600～

黒毛和牛

フィレ 100g ¥13,600

ロース 100g ¥12,200

海鮮

活イセ海老 300g ¥16,600～

海老醤油 又は

アメリカーナ

活鮑 200g ¥16,600～

柑橘と藻塩 又は

和風香草バター

活車海老 2尾 ¥9,000

柑橘と藻塩 又は

海老醤油

帆立貝 2貫 ¥4,900

柑橘と藻塩 又は

和風香草バター



一品

山形尾花沢雪降り和牛サーロイン ¥10,300
鉄板で仕上げるすき焼き仕立て

車海老 蛤 海老真薯 ¥6,400
椀仕立て 海老の香味オイル

縞鰯 酢橘蒸し ¥5,200
ルッコラの揺り流し 酢橘の泡

漁港直送白身魚 平貝 ¥4,500
生海苔餡かけ 梅肉風味

前菜

尾崎牛 前菜三種盛り合わせ ¥5,200

前菜三種盛り合わせ ¥3,900

縞鰯の焼き浸し 青味の出汁寄 ¥3,200
黄身酢かけ

翡翠豆腐 海老のそぼろ餡かけ ¥2,000

野菜

季節の蒸し野菜 ¥4,100

季節の焼き野菜 ¥4,100



サラダ

農園直送フレッシュサラダ 新玉ねぎドレッシング	¥2,000
----------------------------	--------

食事

ガーリックフライドライス 赤出汁、香の物	¥3,400
炙り牛肉のひつまぶし風	¥3,400

デザート

京抹茶のプリン 枇杷ゼリー 季節のフルーツ添え	¥3,200
季節のフルーツ盛り合わせ	¥2,300