

## 楓

秋刀魚焼浸し 春菊と菊花の浸し  
数種茸のみぞれ酢 いくら添え

かます 柚庵焼き  
蒟蒻の田楽

農園直送サラダ  
和風胡麻ドレッシング

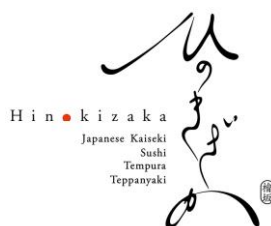
特選ブランド牛  
フィレスステーキ 60g  
又は  
サーロインステーキ 80g  
旬の焼き野菜

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

ほうじ茶ブラマンジェ  
さつまいもの羊羹  
季節のフルーツ

¥ 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

さつまいも 播り流し

フォアグラ茶碗蒸し 無花果蜜煮 葡萄の泡  
カマス酢め 茸のみぞれ酢  
胡桃豆腐 百合根 いくら 山葵 鱈甲飴

名残鱧 車海老 茸 春菊 菊花  
鱧出汁椀仕立て

大分県産冠地鶏 茄子 銀杏 栗  
特製味噌のほう葉焼

秋刀魚の焼浸しと農園直送サラダ  
和風胡麻のドレッシング

シェフと決める特選和牛  
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

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

ほうじ茶ブラマンジェ  
さつまいも羊羹  
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～

## 海鮮

活イセエビ	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 鉄板で仕上げるすき焼き仕立て	¥10,300
名残鱧 車海老 春菊 菊花 鱧出汁椀仕立て	¥5,000
大分県産冠地鶏 茄子 銀杏 栗 特製味噌のほう葉焼	¥4,000
カマス 柚庵焼 蒟蒻の田楽	¥3,000



## 前菜

前菜三種盛り合わせ ¥3,000

フォアグラ茶碗蒸し 無花果蜜煮 ¥1,800

カマス酢 メ 茸のみぞれ酢 ¥ ¥1,800  
いくら添え

秋刀魚焼浸し 春菊と菊花 ¥1,500

## サラダ

農園直送フレッシュサラダ ¥2,000  
和風胡麻ドレッシング

## 野菜

季節の蒸し野菜 ¥4,100

季節の焼き野菜 ¥4,100

## 食事

ガーリックフライドライス ¥3,400

赤出汁、香の物  
炙り牛肉のひつまぶし風 ¥3,400

## デザート

ほうじ茶のブランマンジェ ¥3,200

さつまいもの羊羹

季節のフルーツ

季節のフルーツ盛り合わせ ¥2,300