



瑠璃

本日の季節前菜

農園直送フレッシュサラダ
新玉葱の和風ドレッシング

黒毛和牛
ロース重 又は 焼肉重 又は すき焼き重

赤出汁 香の物

京抹茶のプリン

¥ 6,400

翡翠

季節前菜盛り合わせ

季節の鮮魚
生海苔餡かけ 梅風味

農園直送フレッシュサラダ
新玉葱の和風ドレッシング

黒毛和牛
フィレ 60g 又は ロース 80g
旬の焼き野菜

白御飯 又は ガーリックフライドライス
赤出汁 香の物

京抹茶のプリン

¥ 10,900



珊瑚

季節の前菜盛り合わせ

農園直送フレッシュサラダ
新玉葱の和風ドレッシング

シェフ厳選黒毛和牛
フィレ 80 g
又は
サーロイン 100 g
旬の焼き野菜

白御飯 又は ガーリックフライドライス
赤出汁 香の物

京抹茶のプリン
季節のフルーツ添え

¥ 15,400



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

縞鰻 酢橘蒸し ¥5,200
ルッコラの播り流し 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

縞鰻の焼き浸し 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