



瑠璃

本日の季節前菜

農園直送フレッシュサラダ
和風胡麻ドレッシング

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

水菓子

¥ 6,400

翡翠

季節の前菜盛り合わせ

漁港直送 季節の鮮魚

農園直送フレッシュサラダ
和風胡麻ドレッシング

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

水菓子

¥ 10,900

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。



珊瑚

季節の前菜盛り合わせ

農園直送フレッシュサラダ
和風胡麻ドレッシング

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

水菓子
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～

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	¥10,300
-----------------	---------

鉄板で仕上げるすき焼き仕立て

名残鱧 車海老 春菊 菊花	¥5,000
---------------	--------

鱧出汁椀仕立て

大分県冠地鶏 茄子 銀杏 栗	¥4,000
----------------	--------

特製味噌のほう葉焼



カマス 柚庵焼
蒟蒻の田楽添え ¥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

カマス酢ペ 茸のみぞれ酢
いくら添え ¥1,800

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
和風胡麻ドレッシング ¥2,000

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

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。