



翡翠

季節前菜盛り合わせ

季節の鮮魚
生海苔鮓かけ 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 80g
又は
サーロイン 100g
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

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

縞鰻 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 |