



## 翡翠

季節前菜盛り合わせ

漁港直送 季節の鮮魚

農園直送フレッシュサラダ  
青紫蘇の和風ドレッシング

黒毛和牛

フィレ 60 g 又は ロース 80 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

¥ 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  
青紫蘇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

水菓子

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～

## 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

蝦夷鮑 冬瓜	¥5,000
--------	--------

豆乳肝ソース 生海苔餡

鰻 青実山椒粥 烏骨鶏卵	¥5,000
--------------	--------

甘醤油 山椒風味



漁港直送 本日の鮮魚 ¥4,000  
トマトと昆布のうまみ出汁  
トマト甘酢漬け

### 前菜

前菜三種盛り合わせ ¥3,000

漬け鮪 めた 酢橘の泡 ¥3,000

鱸の洗い 吸酢 長芋 ¥1,800  
オクラ 花穂 茗荷

ゴールドラッシュ播り流し ¥1,500  
焦がし醤油のプリン風

### サラダ

農園直送フレッシュサラダ ¥2,000  
青紫蘇の和風ドレッシング

### 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 ¥3,400  
炙り牛肉のひつまぶし風



## デザート

ヨーグルトブランマンジェ    メロンソース  
メロンの葛饅頭仕立て  
季節のフルーツ

¥3,200

季節のフルーツ盛り合わせ

¥2,300