



## 楓

山形芋煮 摺り流し  
メカジキ昆布ㄨ炙り おろしいくら

鱈 利休焼き  
金平牛蒡

農園直送サラダ  
橙ドレッシング

特選ブランド牛  
フィレステーキ 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

洋梨のブラマンジェ 酢橘ゼリー  
きんつば  
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

ズワイ蟹の自然薯饅頭

牛肉の茶碗蒸し 里芋の摺り流し

ズワイ蟹 出汁寄せ

鱈酢<sup>ベ</sup> 青味野菜浸し

メカジキ焼きしゃぶ 雲丹

鮪と葱の出汁

伊勢海老 キャビア

白味噌ソース

帆立昆布<sup>ベ</sup>農園直送サラダ

橙のドレッシング

シェフと決める特選和牛

フィレステーキ 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

洋梨ブラマンジェ 酢橘ゼリー

きんつば

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	¥10,300
鉄板で仕上げるすき焼き仕立て	
メカジキ焼きしゃぶ 雲丹	¥4,000
鮪と葱の出汁	
鯖 利休焼き	¥3,500
金平牛蒡	
ズワイ蟹 自然薯饅頭	¥2,000
蟹出汁の餡	



## 前菜

前菜三種盛り合わせ

¥3,000

牛肉の茶碗蒸し  
里芋の摺り流し

¥1,800

鯖酢 メ 青味野菜浸し

¥1,800

メカジキ昆布 メ 炙り  
おろしいくら

¥1,800

## サラダ

農園直送フレッシュサラダ  
橙ドレッシング

¥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

洋梨のブラマンジェ  
きんつば  
季節のフルーツ

¥3,200

季節のフルーツ盛り合わせ

¥2,300