



楓

筍 帆立 木の芽和え
白身魚昆布〆 自然薯素麺 土佐酢 すり胡麻

銀鱈 完熟法蓮草
白味噌たれ 柚子

農園直送フレッシュサラダ
雪下人参ドレッシング

特選ブランド牛
フィレスステーキ 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

酒粕ブラマンジェ
チョコレート羊羹
季節のフルーツ添え

¥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

ズワイ蟹餡茶碗蒸し

百合根豆腐 蟹 キャビア
和牛角煮 田楽味噌
近江蒟蒻 白和え 唐墨

海老芋 車海老 青味野菜 柚子
蕎麦の実餡

釣りキンキ 大根
綿菓子 煮付け

農園直送フレッシュサラダ
雪下人参ドレッシング

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

酒粕ブラマンジェ
チョコレート羊羹
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

活イセ海老 300g ¥16,600～

海老醤油 又は
アメリケーヌ

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 鉄板で仕上げるすき焼き仕立て	¥10,300
釣りキンキ 大根 鉄板で仕上げる煮つけ風	¥6,400
海老芋 車エビ 青味野菜 柚子 蕎麦の実餡	¥6,400
銀鱈 完熟法蓮草 柚子 白味噌たれ	¥5,200

前菜

季節前菜の盛り合わせ	¥3,900
和牛の角煮 田楽味噌	¥2,600
白身魚昆布 自然薯素麺 土佐酢 すりごま	¥2,000
百合根豆腐 蟹 キャビア 出汁ゼリー	¥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	¥2,000
雪下人参ドレッシング	

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	¥34,00

デザート

洋梨のブラマンジェ	¥3,200
季節のフルーツ添え	
季節のフルーツ盛り合わせ	¥2,300