



## 瑠璃

季節の前菜盛り合わせ

農園直送フレッシュサラダ  
橙ドレッシング

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  
橙ドレッシング

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  
橙ドレッシング

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

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 鰯 青味野菜浸し

¥1,800

メカジキ昆布 鰯 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

## 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

洋梨のブラマンジェ

¥3,200

きんつば

季節のフルーツ

季節のフルーツ盛り合わせ

¥2,300