



## 瑠璃

季節の前菜盛り合わせ

農園直送フレッシュサラダ  
雪下人参ドレッシング

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  
雪下人参ドレッシング

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  
雪下人参ドレッシング

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

酒粕のブラマンジェ  
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 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 雪下人参ドレッシング	¥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	¥34,00

## デザート

洋梨のブラマンジェ 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