



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	
金平牛蒡	¥3,500
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 ¥1,800
里芋の摺り流し

鯖酢^〆 青味野菜浸し ¥1,800

メカジキ昆布^〆炙り ¥1,800
おろしいくら

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