



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



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