

神戸牛サーロインステーキ懐石コース
Kaiseki course in Kobe beef steak
¥ 22,000-

天然鮮魚の白子 木の芽和え
Natural fresh fish milt with bud of Japanese pepper tree

フォワグラ茶碗蒸し トリュフの香り
Steamed egg custard of foie-gras and truffle

天然鮮魚の造り 二種盛り 料理長お奨めの薬味で
Assorted 2 kinds of sashimi of natural fresh fish
with Chef's recommended condiments

有明一番摘み海苔とばふん雲丹の天麩羅
Tempura of dried laver from Ariake and sea urchin

鰻の白焼 秋田県産うごの胡瓜～Black～
酢橘風味のジュレ 振柚子
Grilled eel , cucumber from Akita
Vinegared citrus jelly and Yuzu Flavor

神戸ビーフサーロインステーキ
三種の薬味をお好みで一緒に
Kobe Beef sirloin steak with wasabi, miso and natural salt

岐阜県飛騨地方限定米「龍の瞳」釜炊き御飯
自家製いくら 和牛有馬煮 白身魚の南蛮漬け 紫蘇若布 赤出汁
Japanese ceramic kettle-cooked rice
Homemade salmon roe, Wagyu beef simmered,
Deep-fried white-fleshed fish marinated in a spicy sauce, Wakame stem, Red miso soup

季節のデザート
Seasonal dessert

仕入れ状況によりメニューは変更になる可能性がございます
Menu is subject to change depending on availability.