

# ノクターン Nocturne

¥14,500

## 旬 菜 Appetizer 前 菜

うるい胡麻浸し 削りかまぼこ  
*Boiled green vegetable with sesame*

白胡麻豆腐 山葵 ベつ甲餡  
*Sesame tofu with wasabi*

鯛の子旨煮と螢烏賊生姜煮 木の芽  
*Simmered cod roe and firefly squid with ginger*

花山葵のマリネ 小柱酒煎 紅蓼  
*Marinated wasabi leaf and scallop*

スモークサーモン桜葉手鞠寿し 菜の花生ハム巻 黄味香煎  
*Smoked salmon sushi Canola flower rolled with prosciutto*

パプリカのキッシュ そら豆蜜煮  
*Egg cake with paprika, Sweet broad bean*

## 造 り Sashimi 刺身

3種盛り合せ あしらい 土佐醤油  
*Assorted sashimi 3 kinds*

## 温 菜 Warm dish 热菜

鮎女魚衣揚げ 柚子胡椒煮卸し鰯掛け  
筍 丸茄子 アスパラ かもじ葱  
*Deep-fried green ling, bamboo shoot, eggplant and asparagus  
with "YUZU" citron and pepper sauce*

## 合 肴 Side dish 中段小菜

蛤ロワイヤル コンソメ餡 ドライ桜花  
*Steamed egg and clam custard with consomme sauce*

## 焼 物 Grilled dish 主菜

牛頬肉柔らか煮 パートフィロー包み焼  
みやだいずとインカの目覚めのマッシュ 和風デミグラスソース 添え野菜  
*Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-grace sauce  
soybean and sweet potato paste, vegetables*

## 食 事 Rice 主食

桜海老と山菜 釜炊き 香の物 赤だし  
*Steamed rice with sakura shrimp and edible wild plants in a small pot  
Japanese pickles, Miso soup*

## デザート Dessert 甜点

グレープフルーツ釜盛り 果物ゼリー掛け  
*Mixed fresh fruit with jelly in a grape fruit bowl*

2025.4

\*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

\*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

\*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 \* Menu items or products may change.

\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

\*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

# ファンタジア

Fantasia

¥19,000

## 旬 菜 Appetizer 前菜

うるい胡麻浸し 削りかまぼこ  
Boiled green vegetable with sesame

白胡麻豆腐 生雲丹 山葵 ベっ甲飴  
Sesame tofu with fresh seaurchin

鯛の子旨煮と螢烏賊生姜煮 木の芽  
Simmered cod roe and firefly squid with ginger

花山葵のマリネ 小柱酒煎 紅蓼  
Marinated wasabi leaf and scallop

スモークサーモン桜葉手鞠寿し 菜の花生ハム巻 黄味香煎  
Smoked salmon sushi Canola flower rolled with prosciutto

パプリカのキッシュ そら豆蜜煮  
Egg cake with paprika, Sweet broad bean

## 造 り Sashimi 刺身

鮪 鯛 鰹 鮓 車海老 あしらい 土佐醤油  
Tuna, redsnapper, yellow jack and prawn

## 温 菜 Warm dish 熱菜

福岡店 灘屋オープン記念

黒毛和牛すき煮

筍 丸茄子 豆腐 菜の花 分葱 温玉  
Simmered "KUROGE WAGYU", bamboo shoot, eggplant, tofu, and canola flower with egg

## 合 肴 Side dish 中段小菜

蛤ロワイヤル コンソメ餡 ドライ桜花  
Steamed egg and clam custard with consomme sauce

## 焼 物 Grilled dish 主菜

A, 黒毛和牛 和風ステーキ 添え野菜 バルサミコソース  
A, "KUROGE-WAGYU" steak, vegetables with balsamic vinegar sauce

B, キンキ塩焼 鮫の香草焼 染め卸し 酢立 赤万願寺焼浸し  
B, Grilled "KINKI" rock fish, Grilled abalone with herbs and bread crumbs

\*A B いずれかお一つをお選びください。 \* Please choose one from A or B

## 食 事 Rice 主食

桜海老と新生姜の釜炊き 香り海苔 香の物 赤だし  
Steamed rice with sakura shrimp and young ginger in a small pot  
Japanese pickles, Miso soup

## デザート Dessert 甜点

グレープフルーツ釜盛り 果物ゼリー掛け  
Mixed fresh fruit with jelly in a grape fruit bowl

2025.4

\* 表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

\* Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

\* 仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 \* Menu items or products may change.

\* 食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

\* Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.