

「北陸4県」特別コース
Hokuriku 4 prefecture Promotion ¥12,650

旬 菜 *Appetizer* 前 菜

越の鶏玉締 素玉卵 ほうれん草 黄ニラ かきのもと 粉山椒
Koshinotori-chicken, spinach and Chinese yellow chives with lightly cooked Soouran-egg
てっばい 切り干し大根辛子巻 帆立 アスパラ あられ独活
Dried daikon radish and Japanese mustard roll, scallop and asparagus marinated with miso mustard sauce
甘海老タルタル 生雲丹 アボカド
Sweet shrimp with avocado paste and fresh sea urchin
ます寿司 いくら
Masu trout sushi with salmon roe
黒埼茶豆腐 べっ甲餡
Kurosakichamame tofu

吸 物 *Clear soup* 清 湯

船凍寿留女鳥賊と海老のしんじょ すだれ麩 小青梗菜 水引人参 柚子
Sentou Japanese common squid and prawn dumpling, Sudarefu gluten cake

造 り *Cold dish* 刺 身

ふくいサーモンサラダ仕立て もろ胡瓜 茗荷 ホワイトセロリ でっこい占地
レッドソレル ピンクペッパー 蕪ドレッシング
Fukui Salmon salad, dekkoi shimeji-mushroom with turnip dressing

煮 物 *Warm dish* 熱 菜

加賀蓮根はす蒸し
銀杏 蟹身 湯葉餡 山葵
Steamed grated Kaga lotus root and crab meat with tofu skin thick sauce

焼 物 *Grilled dish* 主 菜

とやまポーク角煮シナモン炙り 胡桃と林檎のソース
素玉の煮玉子 甘長唐辛子 蒸しパン 角煮 甜面醬 サラダ菜 松の実
Seared braised Toyama pork with cinnamon powder, walnut and apple sauce
Seasoned boiled Soouran-egg and Japanese green pepper, Steamed bead sandwich with braised pork

食 事 *Rice* 主 食

新米 富富富 釜炊御飯 大野里芋のおやき なだ万極上一番摘海苔 焼鯖雲和え 花びら草 赤だし
FUFUFU new rice cooked in a clay pot,grilled Ono taro cake with simmered pork, Nadaman premium seaweed
grilled mackerel and wood cauliflower mushroom marinated with grated daikon radish and vinegar

デザート *Dessert* 甜 点

八尾のミルクジェラート アロニアベリージャム おけさ柿
Yatsuo milk gelato with Aronia berry jam and Okesa persimmon

2024.11

*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

¥18,000

旬 菜 *Appetizer* 前菜

越の鶏玉締 素玉卵 ほうれん草 黄ニラ かきのもと 粉山椒
Koshinotori-chicken, spinach and Chinese yellow chives with lightly cooked Soouran-egg

てっばい 切り干し大根辛子巻 帆立 アスパラ あられ独活
Dried daikon radish and Japanese mustard roll, scallop and asparagus marinated with miso mustard sauce

甘海老タルタル 生雲丹 アボカド
Sweet shrimp with avocado paste and fresh sea urchin

黒埼茶豆腐 べっ甲餡
Kurosakichamame tofu

ます寿し いくら 南瓜カステラ 銀杏松葉
Masu trout sushi with salmon roe, "KABOCHA" squash egg cake, Ginkgo nut

造 り *Sashimi* 刺身

鮪 鯛 縞鯨 車海老 あしらい 土佐醤油
Tuna, redsnapper, yellowjack and prawn

温 菜 *Warm dish* 热菜

蒸汁 小鍋仕立て

金目鯛餅揚げ 寿留女鳥賊と海老のしんじょ すだれ麩 でっこい占地 刻み野菜 花びら茸 かもじ葱 柚子
Deep-fried alfonsino, squid and shrimp paste cake, "SHIMEJI" mushroom and vegetables with grated turnip soup

合 肴 *Side dish* 中段小菜

蟹味噌ロワイヤル トリュフ餡

Steamed egg and crab innards custard with truffle sauce

焼 物 *Grilled dish* 主菜

A, 黒毛和牛和風ステーキ 山わさび 添え野菜 バルサミコンソース 丸十チップ
A, "KUROGE-WAGYU" steak, vegetables with balsamic vinegar sauce

B, キンキ炭火焼 染め卸し 酢立 甘長唐辛子 千枚蒸 丸十チップ
B, Charcoal grilled "KINKI" rock fish

* A B いずれか一つをおえらびください。 * Please choose one from A or B

食 事 *Rice* 主食

松茸 釜炊き 三ツ葉 香の物 赤だし

*Steamed rice with "MATSUTAKE" mushroom 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 fruits with jelly in a grape fruit bowl

2024.11

* 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.