

ノクターン
Nocturne

¥13,500

旬 菜 *Appetizer* 前 菜

菊菜 菊花浸し 煎り玄米
Boiled crown daisy with brown rice

嶺岡豆腐 生雲丹 山葵 ベっ甲飴
Milk tofu with fresh sea urchin

鮭ハラス塩焼 柚子蜜酢 イクラ醤油漬け ミツ葉
Grilled salmon belly with grated Japanese radish sauce and salmon roe

南瓜すり流し パセリ
"KABOCHA" squash soup with parsley

カマスの酢メ小袖寿し 海老しんじょ蓮根挟み揚げ 銀杏松葉
Barracuda sushi, Deep-fried shrimp paste with lotus root, ginkgo nut

造 り *Sashimi* 刺身

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

温 菜 *Warm dish* 热菜

牛頬肉柔らか煮

大根スープ煮 賀茂茄子 末広人参 インゲン かもじ葱 一味
Simmered beef cheek, Japanese radish, eggplant, carrot and greenbean with thick sauce

合 肴 *Side dish* 中段小菜

蟹身とトマトのマリネ ハーブ
Marinated crab and tomato with herbs

焼 物 *Grilled dish* 主菜

金目鯛 柚香焼

帆立香草バン粉焼 青唐焼浸し 酢取茗荷 丸十チップ
*Grilled alfonsino with "YUZU" citron flavored soysauce
Grilled scallop with herb and bread crumbs*

食 事 *Rice* 主食

木の子とみやだいず 釜炊き 香の物 赤だし
*Steamed rice with mushroom and soybean 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

2024.10

*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

菊菜 菊花浸し 煎り玄米
Boiled crown daisy with brown rice

嶺岡豆腐 生雲丹 山葵 ベっ甲銘
Milk tofu with fresh sea urchin

鮭ハラス塩焼 柚子雲酢 イクラ醤油漬け 三ツ葉
Grilled salmon belly with grated Japanese radish sauce and salmon roe

南瓜すり流し パセリ
"KABOCHA" squash soup with parsley

カマスの酢メ小袖寿し 海老しんじょ蓮根挟み揚げ 銀杏松葉
Barracuda sushi, Deep-fried shrimp paste with lotus root, ginkgo nut

造 り *Sashimi* 刺身

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

温 菜 *Warm dish* 热菜

蕪汁 小鍋仕立て
金目鯛餅揚げ 帆立しんじょ 賀茂茄子 占地 刻み野菜 かもじ葱 柚子
Deep-fried alfonsino, scallop cake, eggplant, "SHIMEJI" mushroom and vegetables with grated turnip soup

合 肴 *Side dish* 中段小菜

蟹とトマトのマリネ ハーブ
Marinated crab and tomato with herbs

焼 物 *Grilled dish* 主菜

A, 黒毛和牛和風ステーキ 山わさび へべす 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, 甘鯛若狭焼 へべす 帆立香草パン粉焼 青唐焼浸し 酢取茗荷 丸十 チップ
B, Grilled tile fish, grilled scallop with herb and bread crumbs

*A B いずれかお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

2024.10

*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.