

ノクターン  
Nocturne

¥14,500

旬 菜 *Appetizer* 前 菜

うるいの胡麻浸し 揚スルメ

*Boiled green vegetable with sesame and fried squid*

嶺岡豆腐 山葵 ベっ甲餡

*Milk tofu with wasabi*

菜の花と焼椎茸 みやだいず 胡麻和え クコの実

*Boiled canola flower, mushroom and soybean with sesame*

茶振り生子 このわたとろろ掛け トリツ葉

*Boiled seacucumber with grated yam sauce*

寒鯖炙り寿し 海老しんじょパン挟み揚げ

*Broiled Yellow tail fish sushi, Deep-fried shrimp paste with bread*

クリームチーズ西京焼 宮崎キャビア 梅かんざし

*Pickled cream cheese with miso, Baby Japanese plum*

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

金目鯛衣揚げ

海老芋 筍 焼目湯葉 青味 蟹餡掛け かもじ葱 振り柚子

*Deep-fried alfonsino*

*with taro, bamboo shoot, tofu skin and green vegetable with crab sauce*

合 肴 *Side dish* 中段小菜

白子ロワイヤル ちり酢餡 小口葱

*Steamed egg and soft roe custard with "PONZU" sauce*

焼 物 *Grilled dish* 主菜

オリーブ豚西京焼 九条葱ソース

添え野菜 バルサミソース

*Grilled pork "SAIKYO-YAKI" style with leek sauce  
vegetables with balsamic vinegar sauce*

食 事 *Rice* 主食

うすい豆 釜炊き 香の物 赤だし

*Steamed rice with green peas in a small pot*

*Japanese pickles, Miso soup*

デザート *Dessert* 甜点

苺ミルクムース フルーツ添え 練乳ソース

*Straw berry milk mousse with fruits*

2025.2

\*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

うるいの胡麻浸し 揚スルメ

*Boiled green vegetable with sesame and fried squid*

嶺岡豆腐 生雲丹 山葵 ベっ甲餡

*Milk tofu with fresh seaurchin and wasabi*

菜の花と焼椎茸 みやだいず 胡麻和え クコの実

*Boiled canola flower, mushroom and soybean with sesame*

茶振り生子 このわたとろろ掛け ミツ葉

*Boiled seacucumber with grated yam sauce*

寒鯖炙り寿し 海老しんじょパン 扶み揚げ

*Broiled Yellow tail fish sushi, Deep-fried shrimp paste with bread*

クリームチーズ西京焼 宮崎キャビア 唐墨大根 梅かんざし

*Pickled cream cheese with miso, Baby Japanese plum and dried mullet roe*

## 造 り *Sashimi* 刺身

鮪 ふぐ葱巻 縞鯨 車海老 あしらい 土佐醤油

*Tuna, blow fish, yellow jack and prawn*

## 温 菜 *Warm dish* 热菜

蒸汁小鍋仕立て

金目鯛餅粉揚げ 蛤 海老芋 筍 焼目湯葉 かもじ葱 柚子

*Grated Japanese radish soup*

*with Deep-fried alfonsino, clam, taro, bambooshoot and tofu skin*

## 合 肴 *Side dish* 中段小菜

白子ロワイヤル ちり酢餡 小口葱

*Steamed egg and soft roe custard with "PONZU" sauce*

## 焼 物 *Grilled dish* 主菜

A, 黒毛和牛 和風ステーキ 落の臺ソース 山わさび 添え野菜 バルサミコソース

*A, "KUROGE-WAGYU" steak with butterbur sprout sauce, vegetables with balsamic vinegar sauce*

B, キンキ柚香焼 ふぐ白子塩焼 落の臺田楽 千枚蒸 万願寺焼浸し

*B, Grilled "KINKI" rock fish with YUZU citron flavored soysauce, blow fish soft roe*

\*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

碓井豆の釜炊き 海老バラ揚げ 塩昆布 香の物 赤だし

*Steamed rice with crab and seasonal vegetable in a small pot*

*Salmon roe, Japanese pickles, Miso soup*

## デザート *Dessert* 甜点

苺ミルクムース フルーツ添え 練乳ソース

*Straw berry milk mousse with fruits*

2025.2

\*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.