

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

蓬胡麻豆腐 山葵 べっ甲餡
Sesame and mugwort tofu with wasabi

ブリブリ海老と菜の花 辛子酢味噌和え 柚子麹 紅麴
Boiled shrimp, canola flower and konjack with vinegared miso

帆立焼霜と花山葵 山葵クリーム和え チャービル
Grilled scallop and wasabi leaf with wasabi cream sauce

スモークサーモン手鞠寿司 宮崎キャビア
Smoked salmon sushi with caviar

合鴨ロース煮 クリームチーズ桜葉包み 花びら百合根
Simmered duck, cream cheese with cherry blossoms leaf

蛸烏賊フリット そら豆衣揚げ 奈良漬タルタル
Deep-fried fire fry squid and broad bean with tartar sauce

造 り *Sashimi* 刺身

鮪 鯛 鰯 鮭 あしらい 土佐醤油
Tuna, redsnapper and yellow jack

温 菜 *Warm dish* 热菜

牛頬肉 和風デミグラス煮込み

丸大根スープ煮 筍 馬鈴薯餅 青味 かもし葱 一味
Simmered beef cheek with demi-glace sauce
Japanese radish, bamboo shoot, potato dumpling and green vegetable

合 肴 *Side dish* 中段小菜

ホワイトアスパラロワイヤル トリュフ餡
Steamed egg and white asparagus custard with truffle sauce

焼 物 *Grilled dish* 主菜

金目鯛 木ノ芽焼

露の墓田楽 千枚蕪 赤万願寺焼浸し
Grilled Alfonsino with leaf bud

Deep-fried butterbur sprout, sliced turnip and Japanese pepper

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

苺ミルクムース フルーツ添え 練乳ソース
Straw berry milk mousse with fruits

2025.3

*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

蓬胡麻豆腐 生雲丹 山葵 ベっ甲餡
Sesame and mugwort tofu with fresh seaurchin and wasabi

ブリブリ海老と菜の花 辛子酢味噌和え 柚子麹 紅麴
Boiled shrimp, canola flower and konjack with vinegared miso

帆立焼霜と花山葵 山葵クリーム和え チャービル
Grilled scallop and wasabi leaf with wasabi cream sauce

スモークサーモン手鞠寿し 宮崎キャビア
Smoked salmon sushi with caviar

合鴨ロース煮 クリームチーズ桜葉包み 花びら百合根
Simmered duck, cream cheese with cherry blossoms leaf

蛸烏賊フリット そら豆衣揚げ 奈良漬タルタル 唐墨大根
Deep-fried fire fry squid and broad bean with tartar sauce, Dried mullet root

造 り *Sashimi* 刺身

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

温 菜 *Warm dish* 熱菜

若竹小鍋仕立て

鮎魚女餅揚げ 帆立しんじょ 蛤 丸大根スープ煮 かもじ葱 木ノ芽
Deep-fried greenling, scallop cake, clam bamboo shoot and Japanese radish with clear soup

合 肴 *Side dish* 中段小菜

ホワイトアスパラロワイヤル トリュフ餡
Steamed egg and white asparagus custard with truffle sauce

焼 物 *Grilled dish* 主菜

A, 黒毛和牛 落味噌焼 蓮根チップ クレソン 添え野菜 バルサミコンソース
A, Grilled "KUROGE-WAGYU" with butterbur and miso paste, vegetables with balsamic vinegar sauce

B, キンキ柚香焼 露の臺田楽 千枚蒸 赤万願寺焼浸し
B, Grilled "KINKI" rock fish with YUZU citron flavored soysauce, Deep-fried butterbur sprout

*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

桜海老とうすい豆の釜炊き 香の物 赤だし
Steamed rice with sakura shrimp and green bean 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

2025.3

* 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.