

おすすめ一品料理

A la carte menu

先 附

Appetizer

- 1、旬菜3種盛り合わせ ¥1,300
銀杏葛寄せ豆腐 白ダツ ラズベリー セルフィーユ ピーナッツクリーム
鱧磯辺上げ 青唐煎り煮
茸と法蓮草のお浸し 彩り菊花 絞り酢橘
Kuzu-yose ginkgo-nut tofu White taro stem Raspberry Chervil Peanut cream
Deep-fried sillago Simmered green onion
Soaked mushroom and spinach Chrysanthemum Squeezed sudachi citron
- 2、旬菜3種盛り合わせ ¥1,800
三味浸し 松茸 青菜 ズワイ蟹 絞り酢橘
揚げ帆立みぞれ和え フルーツマト アボカド 花山椒
銀杏葛寄せ豆腐 白ダツ ラズベリー セルフィーユ ピーナッツクリーム
Soaked three kinds Matsutake mushroom Greens
Snow crab Squeezed sudachi citron
Deep-fried scallop with grated daikon radish Fruit tomato
Avocado Japanese pepper
Kuzu-yose ginkgo-nut tofu White taro stem
Raspberry Chervil Peanut cream
- 3、野菜サラダ(わさび醤油または胡麻ドレッシング) ¥700
Salad (wasabi-soy sauce dressing or sesame dressing)

お 椀

Soup

- 4、みぞれ仕立て 満月豆腐 海老 白木耳 ¥1,100
紅葉人参 ミニ青梗菜
Grated daikon radish soup Tofu Shrimp Snow fungus Pak choy
- 5、土瓶蒸し 松茸 鱧 フカヒレ 銀杏 三つ葉 酢橘 ¥2,500
Japanese broth in a teapot Matsutake mushroom Pike conger
Shark's fin Ginkgo-nut Japanese hornwort Sudachi citron

お造

Sashimi

- | | |
|----------------------------------|--------|
| 6、お造り三種盛り合わせ | ¥3,400 |
| Assorted seasonal <i>sashimi</i> | |
| 7、お造り五種盛り合わせ | ¥5,600 |
| Assorted seasonal <i>sashimi</i> | |

焼物

Grilled dish

- | | |
|-------------------------------------------------|---------------|
| 8、鱸塩麴焼き | ¥1,800 |
| Grilled sea bass with salted malt rice | |
| 9、鱈蟹黄味焼き | ¥2,000 |
| Grilled spanish mackerel and crab with egg-yolk | |
| 10、松茸炭火焼き(2本) | ¥4,500 |
| Grilled matsutake mushroom | |
| 11、黒毛和牛ステーキと焼き野菜 | |
| Grilled Japanese beef steak and vegetables | (80g) ¥4,860 |
| | (120g) ¥7,290 |
| | (160g) ¥9,720 |

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

温 物

Steamed dish

- 12、炊き合わせ 里芋 翡翠茄子 蓮根揚げ煮 ¥1,500
合鴨柔らか煮 菊菜 溶き芥子
Assorted simmered foods Taro Eggplant Simmered fried lotus root
Simmered domestic ducks Chrysanthemum Mustard
- 13、鰻蒲焼き 米茄子揚げ 焼き椎茸 蓮根 鱈甲餡 山葵 ¥2,200
Broiled eel flavored with thick sweetened soy sauce Fried eggplant
Grilled shiitake mushroom Lotus root Bekkou jam Wasabi

- 14、**～オーストラリアフェア～** ¥6,000
オーストラリア産ロブスター酒蒸し 吟醸の香り
松茸 冬瓜 翡翠茄子 銀杏 干し貝柱と菊花の琥珀餡掛け

Steamed lobster with sake Ginjo smell powder
Matsutake mushroom Wax ground Eggplant
Ginkgo-nut Dried scallop and chrysanthemum with
starchy amber color sauce



揚 物

Fried dish

- 15、松茸の天婦羅(1本) ¥2,000
Deep-fried matsutake mushroom
- 16、霧島豚ヒレカツ ¥1,850
KIRISHIMA pork fillet cutlet
- 17、野菜天婦羅盛り合わせ(搔き揚げ・野菜) ¥3,100
Assorted vegetables *tempura*
- 18、海老と野菜天婦羅盛り合わせ(海老3本・白身・野菜) ¥4,200
Prawns and assorted vegetables *tempura*

食事

Rice

- 19、食事セット(御飯 香の物 味噌汁 小鉢) ¥950
Steamed rice Japanese pickles Miso soup Small appetizer
- 20、魚の柚香焼き御飯 香の物 味噌汁 ¥1,300
Steamed rice with fish yuzu citrus Japanese pickles Miso soup
- 21、蕎麦
Buckwheat noodles
冷製(もり蕎麦) cold ¥1,400
温製(きのこ蕎麦) hot (mushroom noodles) ¥1,620
- 22、稲庭うどん 天婦羅(松茸、車海老、伏見唐辛子) ¥2,800
美味出汁 薬味 藻塩 酢橘
Japanese UDON noodles
Tempura(Matsutake mushroom Prawn Fushimi pepper)

デザート

Dessert

- 23、アイスクリーム(バニラ/抹茶/季節の果物ソルベ) ¥620
Ice cream(Vanilla/Green tea/Fruits sorbet)
- 24、フルーツ盛り合わせ ¥1,520
Assorted seasonal fruits
- 25、コーヒー・紅茶 ¥770
Coffee/Tea

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.