

## 特選「椿」コース

Special TSUBAKI Course

### <小菜>

湯葉と白子 柚子風味  
Tofu skin and Soft roe Yuzu flavour

### <前菜>

鱸の昆布締め 九条葱ソース  
Kelp-cured Sea bass with Green onion sauce

### <スープ>

ミネストローネ  
Minestrone

### <焼野菜>

焼野菜の盛合せ  
Grilled Vegetables

### <特選 黒毛和牛>

A5 サーロイン 80 g  
Specialte Sirloin

又は or

A5 テンダーロイン 60 g  
Specialte Tenderloin

又は or

A5 シャトーブリアン 60 g (+2000 円)  
MIYAZAKI Beef Chateaubrian

### <飯>

鉄釜炊きの白飯  
Steamed Rice

(+600円にてガーリックライス 又は 梅焼きめし 又は 茶そばに変更出来ます)

You can change white rice to Garlic rice or Ume fried rice  
or "Chasoba" at an additional cost of 600yen

### <甘味>

本日のデザート  
Today's Desserts

### <お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶 又は 抹茶  
Coffee or Tea or Matcha

10800

## 特選「桜」コース

Special SAKURA Course

### <小菜>

湯葉と白子 柚子風味  
Tofu skin and Soft roe Yuzu flavour

### <前菜>

安納芋のムース 雲丹添え  
Mousse of Sweetpoteto with Sea Urchin

### <温前菜>

フォアグラのソテー ふろふき大根と共に  
Sauteed Foie gras with Simmered Japanese Radish

### <スープ>

ミネストローネ  
Minestrone

### <海鮮>

帆立貝  
Grilled Vegetables

### <焼野菜>

焼野菜の盛合せ  
Grilled Vegetables

### <特選 黒毛和牛>

A5 サーロイン 80 g  
Beef Sirloin

又は or

A5 テンダーロイン 60 g  
Beef Tenderloin

又は or

A5 シャトーブリアン 60 g (+2000 円)  
Beef Chateaubrian

### <飯>

大分産もみ貯蔵白飯 又は ガーリックライス  
又は 梅焼きめし 又は 茶そば

Rice or Garlic rice or Ume fried rice or Chasoba

### <甘味>

本日のデザート  
Today's Desserts

### <お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶 又は 抹茶  
Coffee or Tea or Matcha

12800

上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

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

## 特選「蓮」コース

Special HASU Course

### <小菜>

湯葉と白子 柚子風味  
Tofu skin and Soft roe Yuzu flavour

### <冷前菜>

帆立のタルタル キャビア添え  
Scallop tartare with caviar  
又は or  
フルーツトマトとタラバガニ サラダ仕立て  
Tomato and King Crab Salad

### <温前菜>

フォアグラのソテー ふろふき大根と共に  
Sauteed Foie gras with Simmered Japanese Radish

### <スープ>

ミネストローネ  
Minestrone

### <海鮮>

活伊勢海老  
Live Spiny Lobster  
又は or  
活鮑の蒸し焼き (+1000円)  
Steamed Live Abalone

### <焼野菜>

焼野菜の盛合せ  
Grilled Vegetables

### <特選宮崎 黒毛和牛>

A5 サーロイン 80 g  
MIYAZAKI Beef Sirloin  
又は or  
A5 テンダーロイン 60 g  
MIYAZAKI Beef Tenderloin  
又は or  
A5 シャトーブリアン 60 g (+2000円)  
MIYAZAKI Beef Chateaubrian

### <飯>

大分産もみ貯蔵白飯 又は ガーリックライス  
又は 梅焼きめし 又は 茶そば  
Rice or Garlic rice or Ume fried rice or Chasoba

### <甘味>

本日のデザート 季節のフルーツ添え  
Today's Desserts with Seasonal Fruits

### <お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶 又は 抹茶  
Coffee or Tea or Matcha

15800

## 特選「蘭」コース

Special RAN Course

### <小菜>

湯葉と白子 柚子風味  
Tofu skin and Soft roe Yuzu flavour

### <冷前菜>

活伊勢海老のお造り  
SASHIMI of Spiny Lobster  
又は or  
伊勢海老のマリネ  
Marinade of Spiny Lobster

### <温前菜>

フォアグラのソテー ふろふき大根と共に  
Sauteed Foie gras with Simmered Japanese Radish

### <スープ>

ミネストローネ  
Minestrone

### <海鮮>

活鮑の蒸し焼き  
Steamed Live Abalone

### <焼野菜>

焼野菜の盛合せ  
Grilled Vegetables

### <特選宮崎 黒毛和牛>

A5 サーロイン 80 g  
MIYAZAKI Beef Sirloin  
又は or  
A5 テンダーロイン 60 g  
MIYAZAKI Beef Tenderloin  
又は or  
A5 シャトーブリアン 60 g (+2000円)  
MIYAZAKI Beef Chateaubrian

### <飯>

大分産もみ貯蔵白飯 又は ガーリックライス  
又は 梅焼きめし 又は 茶そば  
Rice or Garlic rice or Ume fried rice or Chasoba

### <甘味>

本日のデザート 季節のフルーツ添え  
Today's Desserts with Seasonal Fruits

### <お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶 又は 抹茶  
Coffee or Tea or Matcha

18800

上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

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