

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