

椿コース

TSUBAKI Course

<小菜>

菜の花と京人参 荳山葵あん
Canola flower and Kyoto carrot Starch Wasabi sauce

<前菜>

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

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ
Grilled Vegetables

<主菜>

特選黒毛和牛 A5ランプ 100 g
Rump of Wagyu Beef

又は or

鮮魚・海老・帆立の盛合せ
Grilled Fish, Shrimp and Scallop

又は or

特選黒毛和牛 A5サーロイン 80 g(+2000 円)
Sirloin of Wagyu Beef

又は or

特選黒毛和牛 A5テンドーロイン 60 g(+2000 円)
Tenderloin of Wagyu Beef

<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
Coffee or Tea

4900

桜コース

SAKURA Course

<小菜>

菜の花と京人参 荳山葵あん
Canola flower and Kyoto carrot Starch Wasabi sauce

<前菜>

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

<海鮮>

本日の鮮魚
Today's Fish

又は or

帆立貝
Scallop

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ
Grilled Vegetables

<主菜>

特選黒毛和牛 A5ランプ 100 g
Rump of Wagyu Beef

又は or

特選黒毛和牛 A5サーロイン 80 g(+2000 円)
Sirloin of Wagyu Beef

又は or

特選黒毛和牛 A5テンドーロイン 60 g(+2000 円)
Tenderloin of Wagyu Beef

<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
Coffee or Tea

6900

蓮コース

HASU Course

<小菜>

菜の花と京人参 茎山葵あん
Canola flower and Kyoto carrot Starch Wasabi sauce

<前菜>

和牛の炙りタタキ
Japanese Style Roast Beef

<海鮮>

本日の鮮魚
Today's Fish
又は or
帆立貝
Scallop

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ
Grilled Vegetables

<特選黒毛和牛>

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

<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 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
Coffee or Tea

8900

蘭コース

RAN Course

<小菜>

菜の花と京人参 茎山葵あん
Canola flower and Kyoto carrot Starch Wasabi sauce

<前菜>

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

<海鮮>

鮑の蒸し焼き
Steamed Abalone

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ
Grilled Vegetables

<特選黒毛和牛>

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

<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 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
Coffee or Tea

12000