

# ファンタジア

Fantasia

¥19,000

## 旬 菜 Appetizer 前菜

つる紫と法蓮草のお浸し 揚げスルメ  
Boiled green vegetable with fried squid

玉蜀黍豆乳寄せ ベっ甲飴 花穂  
Sweet corn and soy milk pudding

蟹身とトマトのマリネ 胡瓜 長芋 土佐酢ゼリー チャービル  
Marinated crab, tomato, cucumber and yam with vinegar jelly

焼茄子と汲み湯葉 生雲丹 葱 生姜 割醤油  
Grilled scallop, leek and konjack with vinegared miso and Japanese mustard

カマスの酢メ炙り寿し 鱧梅紫蘇揚げ  
Barracuda sushi Deep-fried pike conger with Japanese herb and plum

丸十レモン煮 だだ茶豆有馬煮  
Simmered sweet potato with lemon Simmered soybean with Japanese pepper

## 造 り Sashimi 刺身

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

## 温 菜 Warm dish 熱菜

松茸と鱧 小鍋仕立て  
Matsutake mushroom, pike conger, clam, scallop cake, eggplant and vegetables with Japanese soup

## 合 肴 Side dish 中段小菜

鰻ざく酢 胡瓜 茗荷 大葉 生姜酢  
Eel, cucumber, Japanese ginger and Japanese herb with tasted vinegar

## 焼 物 Grilled dish 主菜

A, 黒毛和牛 和風ステーキ トリュフバターソース クレソン 添え野菜 バルサミコソース  
A, "KUROGE-WAGYU" steak with truffle butter sauce, vegetables with balsamic vinegar sauce

B, 太刀魚 炭火焼 松茸フリット 帆立香草パン粉焼 甘長焼浸し セロリ甘酢漬け  
B, Charcoal grilled cutlass fish, Matsutake mushroom fritter, abalone with herbs and bread crumbs

\*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

玉蜀黍 釜炊き 海老バラ揚げ 塩昆布 香り海苔 香の物 赤だし  
Steamed rice with sweet corn and truffle in a small pot  
Japanese pickles, Miso soup

\* 白ご飯の釜炊き(牛しぐれ煮、塩辛 付)に変更もできます。

## デザート Dessert 甜点

グレープフルーツ釜盛り 果物ゼリー掛け  
Mixed fresh fruit with jelly in a grape fruit bowl

2025.8

\* 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. 所示价格已包括消费税・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.

# ノクターン Nocturne

¥14,500

## 旬 菜 Appetizer 前 菜

つる紫と法蓮草のお浸し 揚げスルメ  
*Boiled green vegetable with fried squid*

玉蜀黍豆乳寄せ ベっ甲餡 花穂  
*Sweet corn and soy milk pudding*

蟹身とトマトのマリネ 胡瓜 長芋 土佐酢ゼリー チャービル  
*Marinated crab, tomato, cucumber and yam with vinegar jelly*

焼茄子と汲み湯葉 生雲丹 葱 生姜 割醤油  
*Grilled scallop, leek and konjack with vinegared miso and Japanese mustard*

カマスの酢メ炙り寿し 鱧梅紫蘇揚げ  
*Barracuda sushi Deep-fried pike conger with Japanese herb and plum*

丸十レモン煮 だだ茶豆有馬煮  
*Simmered sweet potato with lemon Simmered soybean with Japanese pepper*

## 造 り Sashimi 刺身

3種盛り合せ あしらい 土佐醤油  
*Assorted sashimi 3 kinds*

## 温 菜 Warm dish 热菜

鱧と松茸衣揚げ 煮卸し梅餡掛け  
賀茂茄子 帆立しんじょ 焼目湯葉 大葉 茗荷  
*Deep-fried pike conger, matsutake mushroom, eggplant, scallop cake and tofu skin with grated Japanese radish and plum sauce*

## 合 肴 Side dish 中段小菜

沖縄もずく酢 蓴菜 トマト  
*"MOZUKU" seaweed with tasted vinegar*

## 焼 物 Grilled dish 主菜

牛頬肉柔らか煮 パートフィロー包み焼  
みやだいずとインカのめざめのマッシュ 和風デミグラスソース 添え野菜  
*Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce soybean and sweet potato paste, vegetables*

## 食 事 Rice 主食

玉蜀黍の釜炊き 香り海苔 香の物 赤だし  
*Steamed rice with Sweet corn in a small pot Japanese pickles, Miso soup*  
\*白ご飯の釜炊き(牛しぐれ煮、塩辛 付き)に変更もできます。

## デザート Dessert 甜点

グレープフルーツ釜盛り 果物ゼリー掛け  
*Mixed fresh fruit with jelly in a grape fruit bowl*

2025.8

\*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