

ノクターン Nocturne

¥14,500

旬 菜 Appetizer 前 菜

菊菜のお浸し 坂本菊 かきのもと 煎り玄米
Boiled crown daisy with brown rice

胡桃豆腐 生雲丹 山葵 ベっ甲飴
Walnut tofu with fresh seaurchin

鯖へしこ 九条葱 めた和え 千枚蕨 紅蓼
Marinated mackerel, leek and sliced turnip with vinegared miso

芹と焼木の子 胡麻和え 栗 花穂
Boiled Japanese parsley, mushroom, and chestnut with sesame sauce

合鴨ロース燻製葱巻 海老しんじょ蓮根挟み揚げ 銀杏松葉さし
Smoked duck with leek Deep-fried shrimp paste with lotus root Ginkgo nuts

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 熱菜

鰯 衣揚げ 柚子胡椒飴掛け 海老芋 舞茸 焼目湯葉 青味 かもじ葱
Deep-fried flat fish, taro, mushroom and tofu skin with thick sauce

合 肴 Side dish 中段小菜

蟹味噌玉地蒸し トリュフ飴 ニッ葉
Steamed egg and crab paste custard with truffle sauce

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

鮭と木の子 釜炊き 香り海苔 香の物 赤だし
*Steamed rice with salmon and mushroom in a small pot
Japanese pickles, Miso soup*

*白ご飯の釜炊き(牛しぐれ煮、明太子付き)に変更もできます。

デザート Dessert 甜点

苺ミルクムース フルーツ添え 練乳ソース
Straw berry milk mousse with fruits

2025.11

*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

ファンタジア Fantasia

¥19,000

旬 菜 Appetizer 前菜

菊菜のお浸し 坂本菊 かきのもと 煎り玄米
Boiled crown daisy with brown rice

胡桃豆腐 生雲丹 山葵 べっ甲餡
Walnut tofu with fresh seaurchin

鯖へしこ 九条葱 ぬた和え 千枚蕨 紅蓼
Marinated mackerel, leek and sliced turnip with vinegared miso

芹と焼木の子 胡麻和え 栗 花穂
Boiled Japanese parsley, mushroom, and chestnut with sesame sauce

合鴨ロース燻製葱巻
Smoked duck with leek

カステラ玉子
Sweet sponge cake

海老しんじょ蓮根挟み揚げ
Deep-fried shrimp paste with lotus root

银杏松葉さし
Ginkgo nuts

造 り Sashimi 刺身

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

温 菜 Warm dish 热菜

甘鯛餅粉揚げ 蕪みぞれ仕立て
蛤 海老芋 舞茸 焼目湯葉 かもじ葱 針柚子 一味
Deep-fried tile fish, clam, taro, mushroom and tofu skin
with grated Japanese turnip soup

合 肴 Side dish 中段小菜

蟹味噌玉地蒸し トリュフ餡 ミツ葉
Steamed egg and crab paste custard with truffle sauce

焼 物 Grilled dish 主菜

A,黒毛和牛 炭火烧 ニンニク醤油 丸十チップ 添え野菜 バルサミコソース
A, Charcoal grilled "KUROGE-WAGYU" with garlic soysauce, vegetables with balsamic vinegar sauce

B,キンキ塩焼 染め卸し 酢立 赤万願寺焼浸し カリフラワー酢漬け 稲穂
B, Grilled "KINKI" rock fish, Japanese pepper, Pickled cauliflower

*A B いずれかお一つをおえらびください。 * Please choose one from A or B

食 事 Rice 主食

松茸 釜炊き ミツ葉 香の物 赤だし
Steamed rice with "MATSUTAKE" mushroom
Japanese pickles, Miso soup

*白ご飯の釜炊き(牛しぐれ煮、明太子 付)に変更もできます。

デザート Dessert 甜点

苺ミルクムース フルーツ添え 練乳ソース
Straw berry milk mousse with fruits

2025.11

* 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.