

ノクターン

Nocturne Course

¥14,500

旬 菜 Appetizer 前菜

ふぐ皮と壬生菜 もみじ和え

Blow fish skin and green vegetable with grated Japanese radish

黒豆胡麻豆腐 山葵 ベっ甲餡

Black soybean tofu with wasabi

菜の花とプリプリ海老 黄味辛子和え モッツアレラチーズ

Boiled canola flower, shrimp and mozzarella cheese dressed with egg and mustard sauce

茶振り生子 雲酢和え ミツ葉

Boiled seacucumber with grated Japanese radish

スモークサーモン手鞠寿し キャビア

Smoked salmon sushi with caviar

海老しんじょ筍挟み揚げ

カステラ玉子

Deep-fried shrimp paste with bamboo shoot

Sweet sponge cake

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

金目鯛 衣揚げ 柚子胡椒餡掛け 淀丸大根 海老芋 筍 梅人参 かもし葱

Deep-fried "KINMEDAI" red bream, Japanese radish, taro, bamboo shoot and carrot with thick sauce

合 肴 Side dish 中段小業

海老スープ玉地蒸し 蟹餡

Steamed egg and prawn stock custard with crab 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

食 事 Rice 主食

梅しらす 釜炊き 香の物 赤だし

Steamed rice with young sardines and Japanese plum 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 ミント

Strawberry mousse with condensed milk sauce

2026.1

*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 course

¥19,000

旬 菜 *Appetizer* 前菜

ふぐ皮と壬生菜 もみじ和え

Blow fish skin and green vegetable with grated Japanese radish

黒豆胡麻豆腐 生雲丹 山葵 ペッ甲飴

Black soybean tofu with fresh seaurchin

菜の花とブリブリ海老 黄味辛子和え モッツアレラチーズ

Boiled canola flower, shrimp and mozzarella cheese dressed with egg and mustard sauce

茶振り生子 雲酢和え ミッ葉

Boiled seacucumber with grated Japanese radish

スモークサーモン手鞠寿し キャビア

Smoked salmon sushi with caviar

唐墨大根

Dried mullet roe with Japanese radish

海老しんじょ筍挟み揚げ

Deep-fried shrimp paste with bamboo shoot

カステラ玉子

Sweet sponge cake

造 り *Sashimi* 刺身

ふぐ薄造り 薬味 割ボン酢

Thin sliced blow fish with ponzu vinegar

本鮪 鰯 車海老 あしらい 土佐醤油

Tuna, yellow jack and prawn with soy sauce

温 菜 *Warm dish* 熱菜

寒鰯白味噌粕汁仕立て

丸大根スープ煮 海老芋 焼目湯葉 分葱 針柚子

Seasonal yellow tail, Japanese radish, taro and tofu skin with miso and sake lees soup

合 肴 *Side dish* 中段小菜

海老スープ玉地蒸し 蟹飴

Steamed egg and prawn stock custard with crab sauce

焼 物 *Grilled dish* 主菜

A, 黒毛和牛 和風ステーキ 山わさび 添え野菜 バルサミコソース

A, "KUROGE WAGYU" steak, vegetables with balsamic vinegar sauce

B, キンキ柚香焼 ふぐ白子 酢立 赤万願寺焼浸し 千枚蕨 稲穂

B, Grilled "KINKI" rock fish with "YUZU" citron flavor, grilled blow fish soft roe

*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

ふぐと冬野菜 釜炊き 香の物 赤だし

Steamed rice with blow fish and seasonal vegetables in a small pot, 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 ミント

Strawberry mousse with condensed milk sauce

2026.1

*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.