

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 ベッ甲餡
Black soybean tofu with wasabi

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 霧酢和え 三ッ葉
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

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 あじらい 土佐醤油
Assorted sashimi 3 kinds

温 菜 *Warm dish* 热菜

金目鯛 衣揚げ 柚子胡椒餡掛け 淀丸大根 海老芋 筍 梅人参 かもじ葱
Deep-fried "KINMEDAI" red bream, Japanese radish, taro, bamboo shoot and carrot with thick sauce

合 着 *Side dish* 中段小菜

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
みやだいす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 釜焼き 香の物 赤だし
Steamed rice with young sardines and Japanese plum in a small pot, Japanese pickles, Miso soup
*白ご飯の釜焼き(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 べっ甲餡 Black soybean tofu with fresh seaurchin	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 霧酢和え 三ッ葉 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 葵味 割ポン酢 Thin sliced blow fish with ponzu vinegar	本鮓 緹鰯 車海老 あじらい 土佐醤油 Tuna, yellow jack and prawn with soy sauce
---	---

温 菜 Warm dish 热菜

寒鰯白味噌粕汁仕立て Seasonal yellow tail, Japanese radish, taro and tofu skin with miso and sake lees soup
--

合 き Side dish 中段小菜

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

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 千枚鰻 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.