

ノクターン

Nocturne Course

¥14,500

旬 菜 Appetizer 前菜

菊菜と菊花のお浸し 煎り玄米 白胡麻豆腐 汲み湯葉 生雲丹 ベつ甲飴 山葵
Boiled crown daisy vegetable Sesame tofu with fresh seaurchin

秋の実チーズ白和え 栗 胡桃 柿 クコの実 秋鯖炙り寿し 生姜
Chestnut, walnut and persimmon dressed with cheese Grilled mackerel sushi with ginger

北海あいがも生ハム無花果包み クリームチーズ粕漬け 南瓜テリーヌ 銀杏松葉さ
Prosciutto wrapped around figs, Pickled cream cheese, "KABOCHA" squash terrine, Ginkgo nut

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 蟹飴掛け むかごしんじょ 蕪 焼目湯葉 かもじ葱
Deep-fried "KINMEDAI" red bream, fish cake, turnip and tofu skin with crab sauce

合 肴 Side dish 中段小菜

すっぽん玉地蒸し 芽葱飴
Steamed egg and soft-shelled turtle custard with leek 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

栗 釜炊き 胡麻塩 香の物 赤だし
Steamed rice with chestnut in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

季節のフルーツカクテル ざくろゼリー掛け
Mixed fresh fruits with pomegranate jelly

2026.10

*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.

秋の特別ディナー

松茸と秋の贅沢

Seasonal Course

¥19,000

旬 菜 Appetizer 前菜

菊菜と菊花のお浸し 煎り玄米 白胡麻豆腐 汲み湯葉 生雲丹 ベっ甲飴 山葵
Boiled crown daisy vegetable Sesame tofu with fresh seaurchin

秋の実チーズ白和え 栗 胡桃 柿 クコの実 秋鯖炙り寿し 生姜
Chestnut, walnut and persimmon dressed with cheese Grilled mackerel sushi with ginger

北海あいがも生ハム無花果包み 唐墨大根 南瓜テリーヌ 銀杏松葉さし
Prosciutto wrapped around figs, Dried mullet roe, "KABOCHA" squash terrine, Ginkgo nut

造 り Sashimi 刺身

本鮪 紅葉鯛 車海老 あしらい 土佐醤油
Tuna, Seabream and Prawn

温 菜 Warm dish 熱菜

時鮭餅粉揚げ 蕪みぞれ仕立て 松茸 蛤 焼目湯葉 かもじ葱 針柚子
Deep-fried salmon, Matsutake mushroom, clam and tofu skin with grated Japanese radish soup

合 肴 Side dish 中段小菜

すっぽん玉地蒸し 芽葱飴
Steamed egg and soft-shelled turtle custard with leek sauce

焼 物 Grilled dish 主菜

黒毛和牛 和風ステーキ 山わさび 公孫樹丸十 クレソン 添え野菜 バルサミコソース
"KUROGE WAGYU" steak, vegetables with balsamic vinegar sauce

甘鯛 若狭焼 焼松茸 赤万願寺焼浸し セロリ甘酢漬け
Grilled tile fish, Grilled matsutake mushroom, Japanese pepper and pickled celery

くろはな
熊本産 黒華牛ヒレ炭火烧(100g) ニンニク醤油 クレソン 添え野菜 バルサミコソース
Charcoal grilled "KUROGE WAGYU" fillet(100g) with garlic soysauce, vegetables with balsamic vinegar sauce
差額 6,500 円にてメインをアップグレードできます。 *Upgrade for an additional 6,500 yen.

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 and miso soup

デザート Dessert 甜点

季節のフルーツカクテル ざくろゼリー掛け
Mixed fresh fruits with pomegranate jelly

2026.10

* 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.

神戸牛炭火焼コース

“KOBE BEEF” dinner ¥25,000

旬 菜 Appetizer 前菜

菊菜と菊花のお浸し 松茸 煎り玄米
Boiled crown daisy and matsutake mushroom
生雲丹プリン コンソメゼリー 花穂 チャービル
Fresh seaurchin pudding with consome jelly
北海あいがも生ハム無花果包み
Prosciutto wrapped around figs
クリームチーズ粕漬け 唐墨大根 銀杏松葉さし
Pickled cream cheese, dried mullet roe Ginkgo nut

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

すっぽん玉地蒸し 芽葱餡
Steamed egg and soft-shelled turtle custard with leek sauce

合 肴 Side dish 中段小菜

蟹とトマトのガトー仕立て マイクロハーブ
Crab and tomato gateau salad

メ イン Grilled dish 主菜

神戸牛炭火焼(100g) ニンニク醤油
添え野菜 バルサミコソース クレソン
Charcoal grilled “KOBE BEEF”(100g) with garlic soysauce

食 事 Rice 主食

山形県産 夢ごち釜炊き 鯛梅煮 ちりめん山椒 香の物 赤だし
Steamed rice in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

季節の果物盛り合せ
Assorted seasonal fruits

2026.10

* 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

料理長 斉藤由尚が贈る

Chef's Special Course

¥28,000

旬 菜 Appetizer 前菜

菊菜と菊花のお浸し 松茸 煎り玄米
Boiled crown daisy and matsutake mushroom
生雲丹プリン コンソメゼリー 花穂 チャービル
Fresh seaurchin pudding with consome jelly
北海あいがも生ハム無花果包み
Prosciutto wrapped around figs
クリームチーズ粕漬け 唐墨大根 銀杏松葉さし
Pickled cream cheese, dried mullet roe Ginkgo nut

造 り Sashimi 刺身

本鮪 紅葉鯛松茸巻 縞鰯 車海老 あしらひ 土佐醤油
Tuna, Seabream with matsutake mushroom, Striped jack and Prawn

温 菜 Warm dish 熱菜

甘鯛餅粉揚げ 雲小鍋仕立て 松茸 蛤 賀茂茄子 焼目湯葉 かもじ葱 針柚子
Grated Japanese radish soup (Tile fish, matsutake mushroom, clam, eggplant and tofu skin)

合 肴 Side dish 中段小菜

すっぽん玉地蒸し 芽葱餡
Steamed egg and soft-shelled turtle custard with leek sauce

焼 物 Grilled dish 主菜

熊本産 黒華牛ヒレ炭火烧 山わさび トリュフ塩 添え野菜 バルサミソース
Charcoal grilled "KUROGE WAGYU" beef fillet
キンキ柚香焼 焼松茸 赤万願寺焼浸し セロリ甘酢漬け
Grilled "KINKI" rock fish, Grilled matsutake mushroom

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 and miso soup

デザート Dessert 甜点

季節の果物盛り合せ メロン 梨 シャインマスカット
Assorted seasonal fruits(Melon, Pear and Shine muscat)

2026.10

*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

数量限定

国産松茸コース

“MATSUTAKE” course ¥55,000

先 付 AMUSE 前菜

松茸と京壬生菜の胡麻浸し 菊花 もって菊 揚げ銀杏
Boiled green vegetable and matsutake mushroom, ginkgo nut

吸 物 Soup 湯

土瓶蒸し 松茸 車海老 蛤 京三ッ葉
Clear soup (MATSUTAKE, prawn, clam)

造 り Sashimi 刺身

紅葉鯛 松茸包み 割ボン酢
Seabream with MATSUTAKE

揚 物 Fried dish 熱菜

松茸のフライ 酢立 塩
Deep-fried MATSUTAKE, salt and SUDACHI citron

合 肴 Side dish 中段小菜

松茸茶碗蒸し
Steamed egg custard with MATSUTAKE

メ イン Grilled dish 主菜

熊本産 黒華牛ヒレ炭火焼 山わさび ニンニク醤油
Charcoal grilled “KUROGE WAGYU” (fillet) with garlic soysauce

キンキ柚香焼 松茸
Grilled “KINKI” rock fish with “YUZU” citron flavor, MATSUTAKE

食 事 Rice 主食

松茸釜炊き 香の物 赤だし
Steamed rice with MATSUTAKE in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

季節の果物盛り合せ
Assorted seasonal fruits

*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