

# ノクターン

## Nocturne Course ¥14,500

### 旬 菜 *Appetizer* 前菜

金時草胡麻浸し 白ダツ 煎り玄米  
*Boiled okinawan spinach*

嶺岡豆腐 山葵 ベっ甲飴  
*Milk tofu with wasabi*

玉蜀黍すり流し 花穂  
*Sweet corn soup*

甘海老コロッケ ホモドーロ チャービル  
*Sweet shrimp croquette with tomato sauce*

穴子炙り寿し 蓮の芽梅酢漬け 鶏つくね山椒焼 無花果カステラ  
*Conger eel sushi, pickled baby lotus root, Grilled chicken ball, Sweet sponge cake with fig*

### 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

鱧と賀茂茄子の衣揚げ 冬瓜 焼目湯葉 柚子胡椒飴 かもじ葱  
*Deep-fried pike conger, eggplant, wax gourd and tofu skin with "YUZU" citron and pepper sauce*

### 合 肴 *Side dish* 中段小菜

蟹とトマトのマリネ シトラスフラッシュ  
*Marinated crab and tomato with herb*

### 焼 物 *Grilled dish* 主菜

牛頬肉柔らかか煮 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

玉蜀黍と枝豆の釜炊き 香の物 赤だし  
*Steamed rice with sweet corn and soybean in a small pot, Japanese pickles, Miso soup*

### デザート *Dessert* 甜点

マンゴー杏仁 フルーツ添え 練乳ソース ミント  
*Mango and almond pudding with fruit, condensed milk sauce*

2026.6

\*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

讚アプローズ 20 周年記念 ご愛顧感謝ディナー  
20th Anniversary dinner ¥19,000

旬 菜 *Appetizer* 前菜

金時草胡麻浸し 白ダツ 煎り玄米  
*Boiled okinawan spinach*

嶺岡豆腐 山葵 ベッ甲餡  
*Milk tofu with wasabi*

玉蜀黍すり流し 花穂  
*Sweet corn soup*

甘海老コロッケ ポモドロー チャービル  
*Sweet shrimp croquette with tomato sauce*

穴子炙り寿し 蓮の芽梅酢漬け 鶏つくね山椒焼 無花果カステラ  
*Conger eel sushi, pickled baby lotus root, Grilled chicken ball, Sweet sponge cake with fig*

造り *Sashimi* 刺身

真鯛薄造り 割ボン酢 本鮪 縞鯨 車海老油霜 あしらい 土佐醤油  
*Thin sliced flat head, Tuna, Striped jack and Prawn*

温 菜 *Warm dish* 熱菜

金目鯛酒蒸し 香味醤油

冬瓜 賀茂茄子 焼目湯葉 かもじ葱 ビーナッツオイル 一味  
*Simmered red bream, wax gourd, eggplant and tofu skin with flavored soy sauce*

合 肴 *Side dish* 中段小菜

蟹とトマトのマリネ シトラスフラッシュ  
*Marinated crab and tomato with herbs*

焼 物 *Grilled dish* 主菜

黒毛和牛 和風ステーキ クレソン 生黒胡椒 添え野菜 バルサミソース  
*"KUROGE WAGYU" steak, vegetable with balsamic vinegar sauce*

鮑と富良野産アスパラ 厚別バター醤油焼 香り海苔  
*Grilled abalone and asparagus with butter soy sauce*

神戸牛 炭火烧 ニンニク醤油 クレソン 添え野菜 バルサミソース  
*Charcoal grilled "KOBE BEEF" with garlic soy sauce, vegetables with balsamic vinegar sauce*

差額 6,500 円にてアップグレードできます。 \*Extra charge \* +6,500 円

食 事 *Rice* 主食

玉蜀黍と海老バラ揚げ 釜炊き御飯 香の物 赤だし  
*Steamed rice with sweet corn and Deep-fried shrimp in a small pot, Japanese pickles, Miso soup*

デザート *Dessert* 甜点

マンゴー杏仁 フルーツ添え 練乳ソース ミント  
*Mango and almond pudding with fruit, condensed milk sauce*

\* 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.

2026.6

# 神戸牛炭火焼コース

## “KOBE BEEF” dinner ¥25,000

### 旬 菜 Appetizer 前菜

金時草胡麻浸し 白ダツ 煎り玄米  
*Boiled okinawan spinach*

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*

玉蜀黍すり流し バセリ  
*Sweet corn soup*

甘海老コロッケ ポモドーロ シトラスフラッシュ  
*Sweet shrimp croquette with tomato sauce*

穴子炙り寿司 蓮の芽梅酢漬け 鶏つくね山椒焼 無花果カステラ  
*Conger eel sushi, pickled baby lotus root, Grilled chicken ball, Sweet sponge cake with fig*

### 温 菜 Warm dish 热菜

玉地蒸し モッツアレラチーズ 海老スープ餡  
*Steamed egg and mozzarella cheese custard with shrimp sauce*

### 冷 菜 Cold dish 冷菜

蟹とフルーツトマトのガトー仕立て アマランサス クレイジービー  
*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  
メロン 国産マンゴー 小玉スイカ  
*Assorted seasonal fruits(melon, mango and water melon)*

2026.6

\*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

料理長 斉藤由尚が贈る Chef's Special Course  
*Chef's Special Premium Dinner* ¥28,000

旬 菜 *Appetizer* 前菜

金時草胡麻浸し 白グツ 煎り玄米  
*Boiled okinawan spinach*

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*

玉蜀黍すり流し パセリ  
*Sweet corn soup*

甘海老コロッケ ポモドーロ シトラスフラッシュ  
*Sweet shrimp croquette with tomato sauce*

穴子炙り寿し 蓮の芽梅酢漬け 鶏つくね山椒焼 無花果カステラ  
*Conger eel sushi, pickled baby lotus root, Grilled chicken ball Sweet sponge cake with fig*

造 り *Sashimi* 刺身

真鯛薄造り 割ボン酢 本鮪 縞鯨 車海老 あしらい 土佐醤油  
*Thin sliced flat head, Tuna, Striped jack and Prawn*

温 菜 *Warm dish* 热菜

花山椒 神戸牛小鍋仕立て

賀茂茄子 冬瓜 焼目湯葉 かもじ葱

*Thin sliced "KOBE" beef, eggplant, wax gourd, tofu skin and leek with Japanese peppepr soup*

合 肴 *Side dish* 中段小菜

蟹とフルーツトマトのガトー仕立て アマランサス クレイジービー  
*Crab and tomato gateau salad*

焼 物 *Grilled dish* 主菜

神戸牛 ヒレ炭火焼 クレイジービー クレソンサラダ 山わさび醤油漬け  
*Charcoal grilled "KOBE" beef fillet*

鮑と富良野アスパラ 厚別バター醤油焼 香り海苔  
*Grilled abalone and asparagus with butter soysauce*

食 事 *Rice* 主食

太刀魚塩焼と唐墨の釜炊き 茗荷 大葉 京三ツ葉 香の物 赤だし  
*Steamed rice with cutlassfish and dried mullet roe in a small pot, Japanese pickles, Miso soup*

デザート *Dessert* 甜点

季節の果物盛り合せ

メロン 国産マンゴー 小玉スイカ

*Assorted seasonal fruits(melon, mango and water melon)*

\*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.

2026.6