

ノクターン

Nocturne

¥14,500

旬 菜 *Appetizer* 前 菜

松茸と菊菜 菊花浸し 坂本菊 かきのもと 煎り玄米
Boiled crown daisy with "MATSUTAKE" mushroom

豆乳胡麻豆腐 山葵 ペッ甲飴
Soy milk and sesame tofu with wasabi

南瓜すり流し ドライバセリ
"KABOCHA" squash soup with dried parsley

鮭ハラス塩焼 柚子雲和え イクラ ミツ萵
Grilled salmon berry with grated Japanese radish and salmon roe

メ鯖炙り小袖寿し 鶏つくね山椒焼
Vinegared mackerel sushi Grilled chicken ball with Japanese pepper

焼さつま芋衣揚げ 銀杏松葉さし
Deep-fried sweet potato 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

金目鯛衣揚げ 柚子胡椒煮卸し 鰻掛け
松茸 賀茂茄子 焼目湯葉 かもじ葱
Deep-fried "KINMEDAI" (red bream), "MATSUTAKE" mushroom, eggplant and tofu skin with grated Japanese radish sauce

合 肴 *Side dish* 中段小菜

焼さつま芋ロワイヤル トリュフ飴
Steamed egg and sweet potato 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

桜海老 釜炊き 香り海苔 香の物 赤だし
Steamed rice with sakura shrimp 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

グレープフルーツ釜盛り 果物ゼリー掛け
Mixed fresh fruit with jelly in a grape fruit bowl

*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.

2025.10

ファンタジア Fantasia

¥19,000

旬 菜 Appetizer 前菜

松茸と菊菜 菊花浸し 坂本菊 かきのもと 煎り玄米
Boiled crown daisy with "MATSUTAKE" mushroom

豆乳胡麻豆腐 山葵 ペッ甲飴
Soy milk and sesame tofu with wasabi

南瓜すり流し ドライパセリ
"KABOCHA" squash soup with dried parsley

鮭ハラス塩焼 柚子霰和え イクラ ミッ葉
Grilled salmon berry with grated Japanese radish and salmon roe

メ鯖炙り小袖寿し 鶏つくね山椒焼
Vinegared mackerel sushi Grilled chicken ball with Japanese pepper

焼さつま芋衣揚げ 銀杏松葉さし
Deep-fried sweet potato Ginkgo nuts

造 り Sashimi 刺身

鮪 鯛 縹鯨 車海老 あしらい 土佐醤油
Tuna, red snapper, yellow jack and prawn

温 菜 Warm dish 热菜

松茸 蕪汁仕立て 金目鯛餅揚げ
帆立しんじょ 蛤 焼目湯葉 木耳 占地 刻み野菜 かもじ葱 柚子胡椒
"MATSUTAKE" mushroom, "KINMEDAI" (red seabream), scallop cake, clam, eggplant
and vegetables with grated Japanese turnip soup

合 肴 Side dish 中段小菜

焼さつま芋ロワイヤル トリュフ飴
Steamed egg and sweet potato custard with truffle sauce

焼 物 Grilled dish 主菜

A. 黒毛和牛 和風ステーキ 粉山椒 蓮根チップ 添え野菜 バルサミコソース
A, "KUROGE-WAGYU" steak with Japanese pepper, vegetables with balsamic vinegar sauce

B. 太刀魚塩焼 染め卸し 酢立 鮑香草バター焼 万願寺焼浸し
B, Grilled cutlass fish, abalone with butter sauce, Japanese pepper

* 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 ミッ葉 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

グレープフルーツ釜盛り 果物ゼリー掛け
Mixed fresh fruit with jelly in a grape fruit bowl

* 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.

2025.10