

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 落花生豆腐 べっ甲餡 山葵
Boiled crown daisy vegetable Peanut tofu with wasabi

秋刀魚のマリネ 茄子オランダ 彩り野菜 チャービル 鱧炙り寿し 山椒 酢取茗荷
Marinated pacific saury and egg plant Grilled pike conger sushi with Japanese pepper

スノーホワイトチェリーバレーローズ煮 寅王椎茸海老しんじょ双身揚げ クリームチーズ粕漬
Simmered duck, Deep-fried "shiitake mushroom" with shrimp paste, Pickled cream cheese

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 热菜

鱧 衣揚げ 柚子胡椒餡掛け 野菜五色しんじょ 賀茂茄子オランダ 焼目湯葉 かもじ葱
Deep-fried pike conger, eggplant, fish cake with vegetable and tofu skin with "YUZU" citron and pepper sauce

合 肴 Side dish 中段小菜

蛤スープ蒸し 芽葱餡
Steamed egg and clam 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

秋鮭と木の子 釜炊き 香の物 赤だし
Steamed rice with seasonal salmon and mushrooms 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

2026.9

*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 松茸 煎り玄米 落花生豆腐 生雲丹 べっ甲餡 山葵
Boiled crown daisy and matsutake mushroom Peanut tofu with fresh seaurchin and wasabi
秋刀魚のマリネ 茄子オランダ 彩り野菜 チャービル 鱧炙り寿し 山椒 酢取茗荷
Marinated pacific saury and egg plant Grilled pike conger sushi with Japanese pepper
スノーホワイトチェリーバレーコース煮 寅王椎茸海老しんじょ双身揚げ クリームチーズ粕漬け
Simmered duck, Deep-fried "shiitake mushroom" with shrimp paste, Pickled cream cheese

造 り Sashimi 刺身

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

温 菜 Warm dish 熱菜

松茸と鱧 小鍋仕立て 賀茂茄子 焼目湯葉 かもじ葱 針柚子 ちり酢餡
Matsutake mushroom, pike conger, eggplant, tofu skin and leek with Japanese clear soup

合 肴 Side dish 中段小菜

蛤スープ蒸し 松茸餡
Steamed egg and clam custard with matsutake mushroom sauce

焼 物 Grilled dish 主菜

黒毛和牛炭火烧 山わさび トリュフ塩 クレソン 添え野菜 バルサミコソース
Charcoal grilled "KUROGE WAGYU", vegetables with balsamic vinegar sauce
カマス柚香焼 焼松茸 赤万願寺焼浸し セロリ甘酢漬け
Grilled barracuda with "YUZU" citron flavor, Grilled matsutake mushroom

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

2026.9

*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.

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

スノーホワイトチェリーバレーローズ煮 寅王椎茸海老しんじょ双身揚げ
Simmered duck, Deep-fried “shiitake mushroom” with shrimp paste

クリームチーズ粕漬け
Pickled cream cheese

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

蛤スープ蒸し 松茸餡
Steamed egg and clam custard with matsutake mushroom 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

2026.9

*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 ¥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

スノーホワイトチェリーバレーロース煮 寅王椎茸海老しんじょ双身揚げ
Simmered duck, Deep-fried "shiitake mushroom" with shrimp paste

クリームチーズ粕漬け
Pickled cream cheese

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

蛤スープ蒸し 松茸餡
Steamed egg and clam custard with matsutake mushroom sauce

焼 物 Grilled dish 主菜

神戸牛 ヒレ炭火烧 山わさび トリュフ塩 添え野菜 バルサミコソース
Charcoal grilled "KOBE" 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

時鮭(ときしらず)と海鮮贅沢釜炊き 薬味 香の物 赤だし
Steamed rice with seasonal salmon and seafoods in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

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

2026.9

*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