

ノクターン

Nocturne Course ¥14,500

旬 菜 *Appetizer* 前菜

金時草胡麻浸し 白グツ
Boiled okinawan spinach

汲み湯葉豆腐 山葵 ベっ甲餡
Tofu with thick sauce

新玉葱すり流し 花穂
Seasonal onion soup

カマス炙り寿し 蓮の芽梅酢漬け
Broiled barracuda sushi, Pickled baby lotus root with Japanese plum

稚鮎木ノ芽味噌田楽 蓬黄味寄せ 新丸十レモン煮
Grilled baby "AYU" sweet fish with miso sauce, Egg cake with mugwort, Simmered potato with lemon

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

鮎魚女餅粉揚げ 梅餡掛け 賀茂茄子オランダ タラの芽 焼目湯葉 大葉 茗荷
Deep-fried fat greenling, eggplant, aralia sprout and tofu skin with Japanese plum sauce

合 肴 *Side dish* 中段小菜

ホワイトアスパラの玉地蒸し 千し貝柱 蟹餡
Steamed egg and white asparagus custard with crab sauce

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みぎめのマッシュ 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

うすい豆と桜海老の釜炊き 香の物 赤だし
Steamed rice with sakura shrimp and green peas in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート *Dessert* 甜点

マンゴープリン フルーツ添え 練乳ソース ミント
Mango pudding with fruit, condensed milk sauce

2026.5

* 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
Boiled okinawan spinach

汲み湯葉豆腐 生雲丹 山葵 ベっ甲餡
Tofu with fresh seaurchin and thick sauce

新玉葱すり流し 花穂
Seasonal onion soup

カマス炙り寿し 蓮の芽梅酢漬け
Broiled barracuda sushi, Pickled baby lotus root with Japanese plum

稚鮎木ノ芽味噌田楽 蓬黄味寄せ 新丸十レモン煮
Grilled baby "AYU" sweet fish with miso sauce, Egg cake with mugwort, Simmered potato with lemon

造 り *Sashimi* 刺身

真子蝶薄造り 割ボン酢 本鮪 縞鯨 車海老油霜 あしらい 土佐醤油
Thin sliced marbled flounder, Tuna, Striped jack and Prawn

温 菜 *Warm dish* 熱菜

煮穴子柳川玉締め 花山椒

賀茂茄子オランダ 芹 独活 牛蒡 焼目湯葉 かもじ葱 木ノ芽
Simmered egg with broth (conger eel, egg plant, udo plant, Japanese parsley, burdock and tofu skin)

合 肴 *Side dish* 中段小菜

ホワイトアスパラの玉地蒸し 干し貝柱 蟹餡
Steamed egg and white asparagus custard with crab sauce

焼 物 *Grilled dish* 主菜

黒毛和牛炭火烧 クレイジービー クレソンサラダ 赤万願寺生黒胡椒ソース
Charcoal grilled "KUROGE WAGYU" with Japanese chili pepper sauce

極脂玉鱈 木ノ芽焼 行者ニンニク白扇揚げ
Grilled fatty spanish mackerel with baby pepper leaf, Deep-fried garlic

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 soysauce, 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

鱒の助 柚香焼 釜炊き御飯 茗荷 大葉 京三ツ葉 香の物 赤だし
Steamed rice with king salmon in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート *Dessert* 甜点

マンゴープリン フルーツ添え 練乳ソース ミント
Mango 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.

2026.5

神戸牛炭火焼コース

“KOBE BEEF” dinner ¥26,000

旬 菜 *Appetizer* 前菜

金時草胡麻浸し 白ダツ
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 consomme jelly

カマス炙り寿司 稚鮎唐揚げ 新丸十レモン煮
Broiled barracuda sushi, Deep-fried baby “AYU” sweet fish, Simmered potato with lemon

温 菜 *Warm dish* 热菜

ホワイトアスパラの玉地蒸し 干し貝柱 蟹餡
Steamed egg and white asparagus custard with crab 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 クレイジーピー
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
Assorted seasonal fruits

2026.5

- *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

神戸牛プレミアムディナー

Premium "KOBE BEEF" dinner ¥30,000

旬 菜 *Appetizer* 前菜

金時草胡麻浸し 白ダツ
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 consommé jelly

カマス炙り寿し 稚鮎唐揚げ 新丸十レモン煮
Broiled barracuda sushi, Deep-fried baby "AYU" sweet fish, Simmered potato with lemon

造 り *Sashimi* 刺身

本鮪 真子鰯 車海老油霜 あしらい 土佐醤油
Tuna, Marbled flounder and Prawn

温 菜 *Warm dish* 热菜

花山椒 神戸牛小鍋仕立て

賀茂茄子 独活 芹 葱 かもじ葱

Thin sliced "KOBE" beef, eggplant, udo plant, Japanese parsley and leek with Japanese pepper 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 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 赤万願寺生胡椒ソース
Charcoal grilled "KOBE" beef with Japanese chili pepper sauce

極脂王鯖 木ノ芽焼 行者ニンニク白扇揚げ

Grilled fatty spanish mackerel with baby pepper leaf, Deep-fried garlic

食 事 *Rice* 主食

山形県産 夢ごち釜炊き 鰯梅煮 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

*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.

2026.5