

鹿児島 かがしま
"KAGOSHIMA" ¥22,000

ポテトパンケーキ 薩摩甘えびの金柑ドレッシングマリネとキャビア添え
Potato Pancake with Marinated Shrimp and Caviar

黒さつま鶏のバロティーヌ 指宿産野菜添え 黒酢のマスタード
Black Satsuma Chicken Ballottine with Ibusuki Vegetables and Black Vinegar Mustard

マハタと月日貝のポアレ 知覧茶のクリームソース
Pan-fried Grouper and Amusium Japonicum Poiret Chiran green tea cream sauce

鹿児島黒牛の サーロイン 140g
KAGOSHIMA Black beef Sirloin 140g

ご飯 または かがしま黒豚角煮のひつまぶし風ガーリックライス
Rice or Garlic Rice with Braised KAGOSHIMA Black Pork "Hitsumabushi style"

赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

紅はるかのみルフィーユ バニラアイス添えと知覧茶
Sweet Potato Millefeuille with vanilla ice cream and Green Tea



茜 あかね
"AKANE" ¥27,000

先付け
Amuse

本日の前菜
Today's Appetizer

帆立貝・オマールテールのソテー
Sauteed Scallops and Lobster Tail

季節野菜の鉄板焼き
Grilled Seasonal Vegetables

くまもと黒毛和牛プレミアム「和牛」サーロイン160g または ファイル120g
"KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH"
Beef Sirloin 160g or Fillet 120g

ご飯 または ガーリックライス
Rice or Garlic Rice

赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

デザートの盛り合せ
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



アップグレードオプション Up Grade Option

◆ +50g ▷ サーロイン ¥4,500 ファイル ¥7,000 ◆ +100g ▷ サーロイン ¥9,000 ファイル ¥14,000
+50g Sirloin ¥4,500 Fillet ¥7,000 +100g Sirloin ¥9,000 Fillet ¥14,000

※お肉は10g単位で追加頂けます。Additional Beef can be orderd in increments of 10g

神戸ビーフ&活イセエビ デイナーコース

“KOBE” Beef & ISE Lobster Dinner Course

先付け
Amuse

活イセエビ
Spiny ISE Lobster

神戸牛サーロイン130g
“KOBE” Beef Sirloin 130g

ご飯 または ガーリックライス
Rice or Garlic Rice

赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

シャーベット
Sherbet

コーヒー または 紅茶
coffee or Tea



¥32,000

表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

瑞穂 みずほ
"MIZUHO" ¥32,000

先付け
Amuse

鉄板で仕上げる季節のパンケーキ
Seasonal Pancakes

帆立貝のマリネ キャビア添え
Marinated Scallop with Caviar

フォアグラのソテーと和牛コンフィ
Sautéed Foie Gras and Beef Confit

活イセエビ (半身)
Spiny ISE Lobster (Half)

季節野菜の鉄板焼き
Grilled Seasonal Vegetables

松阪牛 サーロイン100g または ファイル80g
"MATSUZAKA" Beef Sirloin 100g or Fillet 80g

◆神戸牛サーロイン100gへ変更 ▷ + ¥8,000
Change to "KOBE" Beef Sirloin 100g ¥8,000

ご飯 または ガーリックライス
Rice or GarlicRice

赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

フルーツとシャーベット
Fruits and Sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



胡桃 卵 乳 小麦 蕎麦 落花生 海老 蟹



天 そら
"SORA" ¥38,000

先付け
Amuse

鉄板で仕上げる季節のパンケーキ
Seasonal Pancakes

帆立貝のマリネ キャビア添え
Marinated Scallop with Caviar

フォアグラのソテーと和牛コンフィ
Sautéed Foie Gras and Beef Confit

活イセエビ (半身)
Spiny ISE Lobster (Half)

活黒鮑
Abalone

季節野菜の鉄板焼き
Grilled Seasonal Vegetables

松阪牛 サーロイン100g または ファイル80g
"MATSUZAKA" Beef Sirloin 100g or Fillet 80g

◆神戸牛サーロイン100gへ変更 ▷ + ¥8,000
Change to "KOBE" Beef Sirloin 100g ¥8,000

ご飯 または ガーリックライス
Rice or GarlicRice

赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

フルーツとシャーベット
Fruits and Sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.