

逸品料理

A la carte

前菜 Appetizers	キャビアの逸品 Caviar Delight	¥2,000
	旬魚のカルパッチョ オリエントタルジュレ Seasonal Sashimi Carpaccio with Oriental Sauce	¥2,500
	黒毛和牛 ”まとい” 江戸前寿司 (一貫) Wagyu Sushi (1 piece)	¥2,500
	【あか】と【くろ】炙り寿司 (あか・くろ各一貫) Seared Kumamoto Red Wagyu and Black Wagyu Sushi (Each one)	¥3,000
	黒毛和牛炙り寿司 (二貫) Seared Wagyu Sushi (2pieces)	¥2,800
	神戸ビーフ炙り寿司 (二貫) Seared Kobe Beef Sushi (2pieces)	¥5,000
野菜 Vegetables	海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て “Ebihara Farm” Vegetable Tagine	¥1,400
	本日の厳選 焼野菜3種 Grilled Vegetable Selection of the Day (3 kinds)	¥1,200
	樽特製鉄板シーザーサラダ Caesar Salad	¥2,000
海の幸 Seafood	旬魚 Fish of the Season	¥2,500
	帆立貝 (3個) Scallop (3pieces)	¥2,800
	有頭海老 (2尾) Head-on Prawn (2pieces)	¥2,900
	活伊勢海老 Fresh Ise Lobster	¥16,500
	活鮑 Fresh Abalone	¥16,500
	オマール海老テール (1本) Lobster Tail (1piece)	¥3,900
	活鮑の塩釜蒸し 魚介の旨み感じる フカヒレ銀あんソース Steamed Fresh Abalone in Salt Crust, with Starchy Shark's Fin Sauce	¥18,000

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

逸品料理

A la carte

牛肉 Beef	黒毛和牛フィレ 100g Filet of Wagyu	¥16,500
	黒毛和牛サーロイン 150g Sirloin of Wagyu	¥12,500
	熊本県産あか牛フィレ 100g Kumamoto Red Wagyu	¥20,700
	神戸牛フィレ Kobe Beef Filet	時価
	神戸牛サーロイン Kobe Beef Sirloin	時価
お食事 Hot Dishes	スパイシーモダン焼き Spicy "Modanyaki" Okonomiyaki including Noodles	¥2,700
	チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー Baked Curry with Wagyu and Cheese	¥3,300
	御飯 Steamed Rice	¥550
	味噌椀 Miso Soup	¥550
	香の物 Pickled Vegetables	¥450
	ガーリックライス Garlic Rice	¥1,800
デザート Dessert	季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクーブ仕立て Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato	¥2,000

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.