

はぎ
萩

12,000 YEN

CHEF'S RECOMMEND APPETIZETR FROM OITA
シェフおすすめの大分県産の素材で愉しむ冷製前菜

MIXED SALAD - JAPANESE DRESSING -
彩りサラダ - 和風ドレッシング -

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MISO SAUCE -
季節の焼き野菜 5 種 - 一花一葉特製 肉味噌添え -

"OITA WAGYU" BEEF SIRLOIN 140g
- WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -
大分県産ブランド牛 百年の恵み「おおいた和牛」サーロイン 140g
- 本山葵と大蒜、季節野菜のマリネ、4 種の塩 -

OR

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 90g
- WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -
国産黒毛和牛フィレ 90 g
- 本山葵と大蒜、季節野菜のマリネ、4 種の塩 -

GARLIC RICE MADE FROM OF "KAMAMESHI" -SOUP, PICKLES-
特製釜飯ガーリックライス - 汁椀、香の物 -

DESSERT, COFFEE OR TEA
水菓子、コーヒー または 紅茶

かえで
楓

20,000 YEN

CHEF'S RECOMMEND APPETIZETR FROM OITA
シェフおすすめの大分県産の素材で愉しむ冷製前菜

SAWANI MADE FROM OF OITA BRAND PORK "KOME NO MEGUMI" *CERTIFIED PORK
- OITA SPECIALTY KUROME AND KABOSU -

大分県産ブランド豚「米の恵み」* 認証ポーク 沢煮仕立て - 大分県特産くろめ、かぼす添え -

SAUTEED YELLOWTAIL, GRILLED MANDARIN ORANGE, NAMA-FU, GINKGO
- OITA BLENDED MISO AND CEP MUSHROOMS -
大分県で水揚げされた海の幸 鰯のソテー 焼きみかん、生麩、銀杏 - 大分合わせ味噌とセップ茸の香り -

ABALONE 100g, SEASONAL VEGETABLES - YUZU CREAM SAUCE -
活け鮑 100 g、秋野菜添え - ゆずクリームソース -

MIXED SALAD - JAPANESE DRESSING -
彩りサラダ - 和風ドレッシング -

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MISO SAUCE -
季節の焼き野菜 5 種 - 一花一葉特製 肉味噌添え -

"OITA WAGYU" BEEF SIRLOIN 100g OR FILLET 80g
- WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -
大分県産ブランド牛 百年の恵み「おおいた和牛」サーロイン 100g または フィレ 80 g
- 本山葵と大蒜、季節野菜のマリネ、4 種の塩 -

CHICKEN RICE OF OITA ORIGINAL CHICKEN "OITA KANMURI JIDORI" - SOUP, PICKLES -
大分県産ブランド地鶏「おおいた冠地どり」の鶏めし - 汁椀、香の物 -

OR

GARLIC RICE MADE FROM OF "KAMAMESHI" -SOUP, PICKLES-
特製釜飯ガーリックライス - 汁椀、香の物 -

DESSERT, COFFEE OR TEA
水菓子、コーヒー または 紅茶

はな
華

24,000 YEN

CHEF'S RECOMMEND APPETIZETR FROM OITA

シェフおすすめの大分県産の素材で愉しむ冷製前菜

SAWANI MADE FROM OF OITA BRAND PORK "KOME NO MEGUMI" *CERTIFIED PORK
- OITA SPECIALTY KUROME AND KABOSU -

大分県産ブランド豚「米の恵み」* 認証ポーク 沢煮仕立て - 大分県特産くろめ、かぼす添え -

SAUTEED YELLOWTAIL, GRILLED MANDARIN ORANGE, NAMA-FU, GINKGO

- OITA BLENDED MISO AND CEP MUSHROOMS -

大分県で水揚げされた海の幸 鰯のソテー 焼きみかん、生麩、銀杏 - 大分合わせ味噌とセップ茸の香り

SPINY LOBSTER < HALF > AND SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活け伊勢海老、秋野菜添え - シェフおまかせソース -

MIXED SALAD - JAPANESE DRESSING -

彩りサラダ - 和風ドレッシング -

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MISO SAUCE -

季節の焼き野菜 5 種 - 一花一葉特製 肉味噌添え -

"OITA WAGYU" BEEF SIRLOIN 100g OR FILLET 100g

- WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -

大分県産ブランド牛 百年の恵み「おおいた和牛」サーロイン 100g または フィレ 100g

- 本山葵と大蒜、季節野菜のマリネ、4 種の塩 -

CHICKEN RICE OF OITA ORIGINAL CHICKEN "OITA KANMURI JIDORI" -SOUP, PICKLES-

大分県産ブランド地鶏「おおいた冠地どり」の鶏めし - 汁椀、香の物 -

OR

GARLIC RICE MADE FROM OF "KAMAMESHI" -SOUP, PICKLES-

特製釜飯ガーリックライス - 汁椀、香の物 -

DESSERT, COFFEE OR TEA

水菓子、コーヒー または 紅茶

A LA CARTE

APPETIZER 先付け	800 YEN	BLACK PORK LOIN 150g 黒豚ロース 150g	3,800 YEN
APPETIZER PLATTER 前菜 3 種盛り合わせ	2,000 YEN	FOIE GRAS 80g フォアグラ 80g	4,400 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	600 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100 g 黒毛和牛サーロイン 100 g	8,000 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,200 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	10,000 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	1,800 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,200 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	2,600 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス - 椀、香の物 -	1,200 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	14,500 YEN	RICE -SOUP, PICKLES- 御飯 - 汁椀、香の物 -	800 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	7,200 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,200 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	13,500 YEN		
SEAFOOD PLATTER - PRAWNS, SNAPPER, SCALLOP - 海鮮 3 種盛り合わせ - 活け車海老、真鯛、帆立貝柱 -	4,500 YEN		

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX. ACTUAL PRODUCT MAY DIFFER FROM IMAGES.
TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.
PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

表記料金に別途、サービス料 (10%) および消費税を加算させていただきます。すべての写真は実物の物と異なる場合がございます。
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。