

くろまつ  
クロマツ  
14,520 YEN

CHEF'S SPECIAL COLD APPETIZER USING INGREDIENTS FROM SHIMANE  
シェフおすすめの島根県産素材で愉しむ冷製前菜

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES  
- MEAT MISO SAUCE -  
季節の焼き野菜 5 種 - 肉味噌ソース添え -

MIXED SALAD  
- ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -  
彩りサラダ - オリジナル和風ドレッシング -

SHIMANE PREFECTURE "OKUIZUMO WAGYU" SIRLOIN 140g  
- WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -  
島根県産 奥出雲和牛サーロイン 140g - 本山葵、大蒜、4 種の塩 -

OR

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 90g  
- WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -  
国産黒毛和牛フィレ 90g - 本山葵、大蒜、4 種の塩 -

GARLIC RICE MADE FROM OKUIZUMO NITA RICE  
-SOUP, PICKLES-  
奥出雲 仁多米で作るガーリックライス - 穴道湖産しじみ汁、香の物 -

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

ぼたん  
牡丹  
24,200 YEN

CHEF'S SPECIAL COLD APPETIZER USING INGREDIENTS FROM SHIMANE  
シェフおすすめの島根県産素材で愉しむ冷製前菜

SAKURA-MOCHI TAILORING OF SHARK MEAT AND SHIMANE PREFECTURE YAMATOIMO(JAPANESE YAM)  
- COLORFUL RICE-CAKE, LIGHT BEAN GREEN SAUCE -  
ワニ<sup>\*</sup>と島根県産やまと芋のさくら仕立て - カラフル霰、うすい豆グリーンソース -

GRILLED CONGER EEL AND TURBAN SHELL  
WITH BAMBOO SHOOTS, GREEN VEGETABLES  
島根県で水揚げされた海の幸  
島根県産 筍、青物野菜 - 木の芽の香り -

ABALONE 100g, SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -  
活け鮑 100g 春野菜添え - シェフおまかせソース -

MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -  
彩りサラダ - オリジナル和風ドレッシング -

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MEAT MISO SAUCE -  
季節の焼き野菜 5 種 - 肉味噌ソース添え -

SHIMANE PREFECTURE "OKUIZUMO WAGYU" SIRLOIN 100g - WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -  
島根県産 奥出雲和牛サーロイン 100g - 本山葵、大蒜、4 種の塩 -  
OR

SHIMANE PREFECTURE "OKUIZUMO WAGYU" FILLET 80g - WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -  
島根県産 奥出雲和牛フィレ 80g - 本山葵、大蒜、4 種の塩 -

OKUIZUMO NITA RICE FRESHLY COOKED KAMAMESHI AND EEL OMELET - SOUP, PICKLES -  
奥出雲 仁多米の炊き立て釜飯とウナギの玉子巻 - 穴道湖産しじみ汁、香の物 -  
OR

GARLIC RICE MADE FROM OKUIZUMO NITA RICE -SOUP, PICKLES-  
奥出雲 仁多米で作るガーリックライス - 穴道湖産しじみ汁、香の物 -

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

はな  
華

29,040 YEN

CHEF'S SPECIAL COLD APPETIZER USING INGREDIENTS FROM SHIMANE  
シェフおすすめの島根県産素材で愉しむ冷製前菜

SAKURA-MOCHI TAILORING OF SHARK MEAT AND SHIMANE PREFECTURE YAMATOIMO(JAPANESE YAM)  
- COLORFUL RICE-CAKE, LIGHT BEAN GREEN SAUCE -  
ワニ<sup>\*</sup>と島根県産やまと芋のさくら仕立て - カラフル霰、うすい豆グリーンソース -

GRILLED CONGER EEL AND TURBAN SHELL  
WITH BAMBOO SHOOTS, GREEN VEGETABLES  
島根県で水揚げされた海の幸  
島根県産 筍、青物野菜 - 木の芽の香り -

SPINY LOBSTER < HALF > AND SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -  
活け伊勢海老 < ハーフ >、春野菜添え - シェフおまかせソース -

MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -  
彩りサラダ - オリジナル和風ドレッシング -

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MEAT MISO SAUCE -  
季節の焼き野菜 5 種 - 肉味噌ソース添え -

SHIMANE PREFECTURE "OKUIZUMO WAGYU" SIRLOIN 100g - WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -  
島根県産 奥出雲和牛サーロイン 100g - 本山葵、大蒜、4 種の塩 -  
OR

SHIMANE PREFECTURE "OKUIZUMO WAGYU" FILLET 100g - WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -  
島根県産 奥出雲和牛フィレ 100g - 本山葵、大蒜、4 種の塩 -

OKUIZUMO NITA RICE FRESHLY COOKED KAMAMESHI AND EEL OMELET - SOUP, PICKLES -  
奥出雲 仁多米の炊き立て釜飯とウナギの玉子巻 - 穴道湖産しじみ汁、香の物 -  
OR

GARLIC RICE MADE FROM OKUIZUMO NITA RICE -SOUP, PICKLES-  
奥出雲 仁多米で作るガーリックライス - 穴道湖産しじみ汁、香の物 -

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

\*島根県ではサメを「ワニ」と呼んでおり、郷土食として親しまれております。

## A LA CARTE

APPETIZER 先付け	880 YEN	BLACK PORK LOIN 150g 黒豚ロース 150g	4,180 YEN
APPETIZER PLATTER 前菜 3 種盛り合わせ	2,200 YEN	FOIE GRAS 80g フォアグラ 80g	4,840 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	660 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100 g 黒毛和牛サーロイン 100 g	8,800 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,420 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	11,000 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	1,980 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,320 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	2,860 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス - 椀、香の物 -	1,320 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	15,950 YEN	RICE -SOUP, PICKLES- 御飯 - 汁椀、香の物 -	880 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	7,920 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,320 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	14,850 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 -	4,950 YEN		

PRICE INCLUDES CONSUMPTION TAX. ADDITIONAL 10% WILL BE ADDED FOR SERVICE CHARGE.  
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.  
表記料金には、消費税が含まれております。別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
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。