

あわ
阿波

14,520 YEN

CHEF'S SPECIAL COLD APPETIZER USING INGREDIENTS FROM TOKUSHIMA
徳島県産の素材で楽しむ冷製前菜 渦潮仕立て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 -AWAODORI CHICKEN AND MIXED SALAD
- ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -
阿波尾鶏と彩りサラダ - オリジナル和風ドレッシング -JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 SIRLOIN 140g
- WASABI, GARLIC -
WITH NARUTO KINTOKI, TEA SALT, RED TOFU, SUDACHI, GARLIC SOY SAUCE
国産黒毛和牛 A4 サーロイン 140g - 本山葵、大蒜 -
※五味：鳴門金時、茶塩、紅豆腐、酢橘、大蒜醤油

OR

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 90g
- WASABI, GARLIC -
WITH NARUTO KINTOKI, TEA SALT, RED TOFU, SUDACHI, GARLIC SOY SAUCE
国産黒毛和牛 A4 フィレ 90g - 本山葵、大蒜 -
※五味：鳴門金時、茶塩、紅豆腐、酢橘、大蒜醤油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 紅茶うずしお
渦潮

24,200 YEN

CHEF'S SPECIAL COLD APPETIZER USING INGREDIENTS FROM TOKUSHIMA
徳島県産の素材で楽しむ冷製前菜 渦潮仕立てSTEAMED VEGETABLES, TOKUSHIMA PREFECTURE PIKE EEL, SQUID,
YOUNG CORN, LOTUS ROOT, JELLY, SEA URCHIN MOUSSE
温野菜、徳島県産 鰻、イカ、
ヤングコーン、オクラ、ジュレ、雲丹ムースSEAFOOD CAUGHT IN TOKUSHIMA, SEASONAL VEGETABLES
- BUTTER SAUCE -
徳島県で水揚げされた海の幸 夏野菜添え - バターソース -ABALONE 100g, SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -
活け鮑 100g 彩り野菜添え - シェフおまかせソース -AWAODORI CHICKEN AND MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -
阿波尾鶏と彩りサラダ - オリジナル和風ドレッシング -GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MEAT MISO SAUCE -
季節の焼き野菜 - 肉味噌ソース添え -JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 SIRLOIN 100g
- WASABI, GARLIC -
WITH NARUTO KINTOKI, TEA SALT, RED TOFU, SUDACHI, GARLIC SOY SAUCE
徳島の五味で楽しむ『構成の美』国産黒毛和牛 A4 サーロイン 100g - 本山葵、大蒜 -
※五味：鳴門金時、茶塩、紅豆腐、酢橘、大蒜醤油

OR

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g
- WASABI, GARLIC -
WITH NARUTO KINTOKI, TEA SALT, RED TOFU, SUDACHI, GARLIC SOY SAUCE
徳島の五味で楽しむ『構成の美』国産黒毛和牛 A4 フィレ 80g - 本山葵、大蒜 -
※五味：鳴門金時、茶塩、紅豆腐、酢橘、大蒜醤油SPECIAL KAMAMESHI SHIRASU GARLIC RICE
- SOUP, PICKLES -
特製釜飯しらすのガーリックライス - 汁椀、香の物 -DESSERT, COFFEE OR TEA
水菓子、コーヒー または 紅茶

はな

華

29,040 YEN

CHEF'S SPECIAL COLD APPETIZER USING INGREDIENTS FROM TOKUSHIMA

徳島県産の素材で愉しむ冷製前菜 渦潮仕立て

STEAMED VEGETABLES, TOKUSHIMA PREFECTURE PIKE EEL, SQUID,
YOUNG CORN, LOTUS ROOT, JELLY, SEA URCHIN MOUSSE

温野菜、徳島県産 鱧、イカ、
ヤングコーン、オクラ、ジュレ、雲丹ムース

SEAFOOD CAUGHT IN TOKUSHIMA, SEASONAL VEGETABLES - BUTTER SAUCE -

徳島県で水揚げされた海の幸 夏野菜添え - バターソース -

SPINY LOBSTER (HALF) , SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活け伊勢海老 (ハーフ)、彩り野菜添え - シェフおまかせソース -

AWAODORI CHICKEN AND MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -

阿波尾鶏と彩りサラダ - オリジナル和風ドレッシング -

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MEAT MISO SAUCE -

季節の焼き野菜 - 肉味噌ソース添え -

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 SIRLOIN 100g

- WASABI, GARLIC -

WITH NARUTO KINTOKI, TEA SALT, RED TOFU, SUDACHI, GARLIC SOY SAUCE

徳島の五味で愉しむ『構成の美』国産黒毛和牛 A4 サーロイン 100g - 本山葵、大蒜 -

※五味：鳴門金時、茶塩、紅豆腐、酢橘、大蒜醤油

OR

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 100g

- WASABI, GARLIC -

WITH NARUTO KINTOKI, TEA SALT, RED TOFU, SUDACHI, GARLIC SOY SAUCE

徳島の五味で愉しむ『構成の美』国産黒毛和牛 A4 フィレ 100g - 本山葵、大蒜 -

※五味：鳴門金時、茶塩、紅豆腐、酢橘、大蒜醤油

SPECIAL KAMAMESHI SHIRASU GARLIC RICE

- SOUP, PICKLES -

特製釜飯しらすのガーリックライス - 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	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 1.0% 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。