



SERIES "AROUND JAPAN" VOL.13: DISCOVER KOCHI

AUTUMN SELECTION "YAMAMOMO" COURSE

シリーズ "アラウンド ジャパン" VOL.13

ディスカバー高知「ヤマモモ」コース

9.1 THU - 11.30 WED

PRICE 18,000 YEN

PLUMP SKIPJACK ROASTED OVER A STRAW FIRE AND SEASONED WITH "TosanoSiomaru" SUN-DRIED SALT AND PONZU SAUCE, THE SIGNATURE SOY SAUCE OF UMAJIMURA VILLAGE. FOR THE MAIN COURSE, ENJOY A REFRESHING CUT OF THE POPULAR TOSA WAGYU SIRLOIN.

脂ののった戻り鰹の薫焼きに、馬路村のポン酢しょうゆや天日塩「土佐の塩丸」を添えて。

メインにはさっぱりとした赤身と適度なサシで人気が高い「土佐和牛」のサーロインをセレクトいたしました。



CHEF'S CHOICE OF THE DAY シェフおまかせ 本日の一品

A PLATE OF SEARED KOCHI BONITO GRILLED HARASS SERVED WITH CONDIMENT VEGETABLES
- UMAJIMURA PONZU SOY SAUCE MOUSSE, TosanoSiomaru -

高知県産 戻り鰹のたたきと焼きハラスを味わうひと皿 薬味野菜添え
- 馬路村 ぽん酢しょうゆのムース、土佐の塩丸 -

ENJOY SEAFOOD CAUGHT IN KOCHI PREFECTURE
SAUTÉED RED BREAM WITH WHITE WINE SAUCE, SAUTÉED SHELLFISH AND MUSHROOMS WITH GARLIC LEAVES
- SEASONAL VEGETABLES SHUTOU FRAGRANCE -

高知県で水揚げされる魚介を愉しむ
金目鯛のソテー 白ワインソース、ヒオウギ貝ときのこのソテー 葉ニンニク添え
- 秋の彩り野菜 酒盗の香り -

MIXED SALAD - ONION DRESSING -
彩りサラダ - 玉葱ドレッシング -

GRILLED ONIONS AND KOCHI SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -
玉葱と高知県産 季節野菜 - 一花一葉特製肉味噌 -

KOCHI PREFECTURE "TOSA WAGYU" A4 SIRLOIN 80g
- TosanoSiomaru, TOSA SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, PONZU SAUCE, WASABI -

高知県産 「土佐和牛」A4 サーロイン 80g
- 土佐の塩丸、土佐醤油、ニンニクチップ、ポン酢、本山葵 -

"NIIDAMAI" FROM KOCHI PREFECTURE
AND BOILED WHITEBAIT
- SOUP, PICKLES -

高知県産 「仁井田米」釜揚げしらすのせ
- 汁椀、香の物 -

OR

RICE WITH ROASTED SWEET POTATO OF "NIIDAMAI"
GARLIC FLAVOR
- SOUP, PICKLES -

または 「仁井田米」の焼き芋入りライス ガーリック風味
- 汁椀、香の物 -

UMAJIMURA PANNA COTTA, YOSAKOI ICE CREAM
馬路村パナコッタ、よさこいアイスクリン

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

くすのき
クスノキ
 16,000 YEN

APPETIZER - A PLATE TO ENJOY THE INGREDIENTS OF KOCHI PREFECTURE -
冷製前菜 - 高知県産の食材を愉しむ一皿 -

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -
季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌 -

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

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 SIRLOIN 120g OR JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g
 - WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -
黒毛和牛 A4 サーロイン 120g または **黒毛和牛 A4 フィレ 80g**
 - 本山葵、大蒜、4種の塩 -

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

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

くろしお
黒潮
 27,000 YEN

APPETIZER - A PLATE TO ENJOY THE INGREDIENTS OF KOCHI PREFECTURE -
冷製前菜 - 高知県の食材を愉しむ一皿 -

SAUTÉED FRESHWATER EEL IN JAPAN - TERIYAKI SAUCE -
国産うなぎのソテー - テリヤキソース -

SAUTÉED SEAFOOD - SHUTOU -
海の幸のソテー - 酒盗を添えて -

ABALONE 100g AND SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -
活け鮑 100g 秋野菜添え - 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 -

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -
季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌 -

KOCHI PREFECTURE * TOSA WAGYU * A4 SIRLOIN 100g OR KOCHI PREFECTURE * TOSA WAGYU * A4 FILLET 80g
高知県産「土佐和牛」A4 サーロイン 100g または **高知県産「土佐和牛」A4 フィレ 80g**

- TosanoSiomaru, TOSA SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, PONZU SAUCE, WASABI -
 - 土佐の塩丸、土佐醤油、ニンニクチップ、ポン酢、本山葵 -

"NIIDAMAI" FROM KOCHI PREFECTURE OR RICE WITH ROASTED SWEET POTATO OF "NIIDAMAI"
 AND BOILED WHITEBAIT GARLIC FLAVOR
 - SOUP, PICKLES - - SOUP, PICKLES -
高知県産「仁井田米」釜揚げしらすのせ または **「仁井田米」の焼き芋入りライス ガーリック風味**
 - 汁椀、香の物 - - 汁椀、香の物 -

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

ハナ
華

32,000 YEN

APPETIZER - A PLATE TO ENJOY THE INGREDIENTS OF KOCHI PREFECTURE -

冷製前菜 — 高知県の食材を愉しむ一皿 —

SAUTÉED FRESHWATER EEL IN JAPAN - TERIYAKI SAUCE -

国産うなぎのソテー — テリヤキソース —

SAUTÉED SEAFOOD - SHUTOU -

海の幸のソテー — 酒盗を添えて —

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

活け伊勢えび < 半身 >、秋野菜添え — 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 —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌 —

KOCHI PREFECTURE "TOSA WAGYU" A4 SIRLOIN 100g OR KOCHI PREFECTURE "TOSA WAGYU" A4 FILLET 100g
高知県産「土佐和牛」A4 サーロイン 100g または 高知県産「土佐和牛」A4 フィレ 100g

- TosanoSiomaru, TOSA SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, PONZU SAUCE, WASABI -
— 土佐の塩丸、土佐醤油、ニンニクチップ、ポン酢、本山葵 —

"NIIDAMAI" FROM KOCHI PREFECTURE AND BOILED WHITEBAIT OR RICE WITH ROASTED SWEET POTATO OF "NIIDAMAI" GARLIC FLAVOR
- SOUP, PICKLES -
高知県産「仁井田米」釜揚げしらすのせ または 「仁井田米」の焼き芋入りライス ガーリック風味
— 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 冷製前菜	2,000 YEN	BLACK PORK LOIN 150g 黒豚ロース 150g	4,600 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	800 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	10,000 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,700 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	13,000 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	2,200 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,500 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	3,200 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス — 椀、香の物 —	1,500 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	18,000 YEN	RICE - SOUP, PICKLES - 御飯 — 汁椀、香の物 —	1,000 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	9,000 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,500 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	17,000 YEN		
SEAFOOD PLATTER - OMAR TAIL, SNAPPER, SCALLOP - 海鮮 3 種盛り合わせ — オマールテール、真鯛、帆立貝柱 —	5,600 YEN		