

一輪

¥10,000

冷製前菜 — 食前のお愉しみ —
Appetizer

彩りのサラダ — 自家製ドレッシング —
Mixed Salad
- Homemade Dressing -

季節の焼野菜 五種 — バーニャカウダ ソース —
5 kinds of Grilled Seasonal Vegetables
- Bagna Cauda Sauce -

近江牛サーロイン 120g
— 静岡産本山葵と青森産大蒜 梅のディップ 4種の塩 —
Omi Beef Sirloin (120g)
- Wasabi, Garlic, Plum Dip, 4 kinds of Salt -

*追加料金 2,000 円で近江牛フィレ 100g に変更いただけます。
You can change to Omi Beef fillet 100g with an additional charge 2,000 yen

釜炊き御飯のガーリックライス (吸い物・香の物) または 特製釜めし (吸い物・香の物)
Garlic Rice (Soup, Pickles) or Japanese-style Rice (Soup, Pickles)

水菓子
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

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。 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。

榊

¥16,000

冷製前菜 — 食前のお愉しみ —
Appetizer

鹿児島産 黒豚ロース ラクレットチーズ — トマトソース —
Black Pork Loin 、 Raclette Cheese
- Tomato Sauce -

彩りのサラダ — 自家製ドレッシング —
Mixed Salad
- Homemade Dressing -

活け黒鮑 冬の根菜 — 山葵風味のクリームソース —
Fresh Black Abalone and Winter Root Vegetables
- Wasabi-Flavored Cream Sauce -

季節の焼野菜 五種 — バーニャカウダ ソース —
5 kinds of Grilled Seasonal Vegetables
- Bagna Cauda Sauce -

近江牛フィレ 80g または 近江牛サーロイン 100g
— 静岡産本山葵と青森産大蒜 梅のディップ 4種の塩 —
Omi Beef Fillet (80g) or Omi Beef Sirloin (100g)
- Wasabi, Garlic, Plum Dip, 4 kinds of Salt -

釜炊き御飯のガーリックライス (吸い物・香の物) または 特製釜めし (吸い物・香の物)
Garlic Rice (Soup, Pickles) or Japanese-style Rice (Soup, Pickles)

水菓子
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

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。 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。

立華

¥20,000

冷製前菜 — 食前のお愉しみ —

Appetizer

クエ 帆立貝柱 蕪 — 雪鍋仕立て —
Longtooth Grouper, Scallop Column, Turnip
- Hot Pot -彩りのサラダ — 自家製ドレッシング —
Mixed Salad
- Homemade Dressing -活けイセエビ 冬の根菜 — 雲丹入りアメリカンソース —
Fresh Spiny Lobster and Winter Root Vegetables
- American Sauce with Urchin -季節の焼野菜 五種 — バーニャカウダソース —
5 kinds of Grilled Seasonal Vegetables
- Bagna Cauda Sauce -近江牛フィレ 80g または 近江牛サーロイン 100g
— 静岡産本山葵と青森産大蒜 梅のディップ 4種の塩 —
Omi Beef Fillet (80g) or Omi Beef Sirloin (100g)
- Wasabi, Garlic, Plum Dip, 4 kinds of Salt -釜炊き御飯のガーリックライス (吸い物・香の物) または 特製釜めし (吸い物・香の物)
Garlic Rice (Soup, Pickles) or Japanese-style Rice (Soup, Pickles)

水菓子

Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

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。 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。

A LA CARTE

先付け Appetizer	¥800	黒豚ロース 150g Black Pork Loin	¥3,800
前菜三種盛り合わせ Appetizer Platter	¥2,000	フォアグラ 80g Foie Gras	¥4,400
彩りサラダ(小) Mixed Salad (small)	¥600	近江牛サーロイン 100g Omi Beef Sirloin	¥7,500
彩りサラダ(大) Mixed Salad (large)	¥1,200	近江牛フィレ 100g Omi Beef Fillet	¥10,000
真鯛 Snapper	¥2,200	近江牛シャトーブリアン 100g Omi Beef Chateaubriand	¥12,000
帆立貝柱 Scallop	¥1,800	季節の焼野菜 五種 5 Kinds of Grilled Seasonal Vegetables	¥1,200
活け車海老 40g Prawn	¥2,600	焼チーズ Grilled Cheese	¥2,600
活けイセエビ 300g Lobster	¥13,800	ガーリックライス(椀・香の物) Garlic Rice (Soup, Pickles)	¥1,200
活け黒鮑 100g Black Abalone	¥7,200	フルーツとシャーベット Fruit and Sorbets	¥1,200
活け黒鮑 200g Black Abalone	¥12,800		
海鮮三種盛り合わせ (活け車海老、真鯛、帆立貝柱) Seafood Platter (Prawns, Snapper, Scallop)	¥4,500		

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

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。 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。