光~HIKARI~

食前のお愉しみ/先付/御椀/造里/八寸/焼物/温物/食事/デザート 20,000

雅~MIYABI~

食前のお愉しみ/先付/御椀/造里/強肴/焼物/温物/食事/デザート 23,000

光~HIKARI~

食前のお愉しみ

先付 炙り平貝 芽キャベツ 蕪麹 白菜菜 ペコロス ブロッコリー 柚子ジュレ

> 御椀 蟹真丈 平茸 ジャンボ滑子

> > 造里 三種盛り合わせ

八寸 海鼠酢 子持ち昆布 しろ菜 雲子 壬生菜 塩ポン酢ジュレ 唐墨大根

> 焼物 国産牛フィレたれ焼き

温物 まながつお丹波蒸し

食事 鰤大根御飯 香の物 赤出汁

デザート

20,000

当店は国産米を使用しております。 食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。 メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。 表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

雅~MIYABI~

食前のお愉しみ

先付 毛蟹 焼き茄子 ペコロス ブロッコリー カリフラワー 大黒占地 柚子ジュレ

御椀河豚吸

造里 三種盛り合わせ

> 強着 河豚唐揚げ

焼物 国産黒毛和牛フィレ

温物 蓋 金時人参 舞茸 小芋 青梗菜

食事 蟹御飯 香の物 赤出汁

デザート

23,000

当店は国産米を使用しております。 食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。 メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。 表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

Course meal

HIKARI

 $\begin{array}{c} {\rm Amuse\,/\,Appetizer\,/\,Soup\,\,Dish\,/\,\,Sashimi\,/\,\,Hassun/}\\ {\rm Grilled\,\,Dish\,/\,\,Warm\,\,Dish\,/\,\,Rice\,\,Dish\,/\,\,Desserts}\\ 20,000 \end{array}$

MIYABI

 $\begin{array}{c} {\rm Amuse\,/\,Appetizer\,/\,Soup\,\,Dish\,/\,\,Sashimi\,/\,Additional\,\,Side\,\,Dish/}\\ {\rm Grilled\,\,Dish\,/\,\,Warm\,\,Dish\,/\,\,Rice\,\,Dish\,/\,\,Desserts} \\ 23,000 \end{array}$

~HIKARI~

Amuse

Appetizer

Grilled pen shell, Brussels sprout, Turnip malt, Chinese cabbage, Petit onion, Broccoli, Yuzu jelly

Soup Dish

Minced crab dumpling, Hiratake mushroom, Nameko mushroom

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Hassun

Vinegared sea cucumber , Herring eggs on kelp, Chinese cabbage, Cod roe, Mibuna, Salt ponzu vinegar jelly, Radish with botargo

Grilled Dish

Grilled Japanese beef fillet

Warm Dish

Simmered pomfret with vegetable

Rice Dish

Steamed rice with yellowtail and radish, Red miso soup, Japanese pickles

Desserts of the day

20,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

\sim MIYABI \sim

Amuse

Appetizer

Hair crab, Grilled Eggplant, Petit onion, Broccoli, Cauliflower, Shimeji mushroom, Yuzu jelly

Soup Dish

Pefferfish

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Side Dish

Deep-fried pefferfish

Grilled Dish

Grilled wagyu beef fillet

Warm Dish

Simmered abalone, Turnip, Kintoki carrot, Maitake mushroom, Taro stem, Bok choy

Rice Dish

Steamed rice with crab, Red miso soup, Japanese pickles

Desserts of the day

23,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.