# お品書き帖

*Course Menu*

## 旬コース　Shun course　《旬を盛り込むスタンダード》

7,500

【前菜】　季節の彩り３種
*Assorted 3 Types of Seasonal Appetizers*

【造里】　鮮魚のカルパッチョ
*Fresh Fish Carpaccio*

【逸品】　魚介の逸品　季節のソースで
*Seafood Delicacies with Seasonal Sauce*

【御凌】　夏の冷たい一皿
*A Cold Dish for Summer*

【主菜】　かごしま黒豚の炭火焼き
*Charcoal-Grilled Kagoshima Kurobuta Pork*

【食事】カジキマグロの麹漬けと
トウモロコシの炊き込みご飯　酢の物　味噌汁
*Marinated Marlin in Koji & Corn seasoned rice*

【甘味】　本日のソルベ
*Today's Shorbet*

## 春秋コース　Shunju course　《バランス良く組み合わせた１番人気》

9,200

【前菜】　季節の彩り３種
*Assorted 3 Types of Seasonal Appetizers*

【造里】　鮮魚のお造り３種
*Fresh Fish Sashimi*

【逸品】　魚介の逸品　本日の技法で
*Seafood Delicacies with Today's Method*

【御凌】　夏の冷たい一皿
*A Cold Dish for Summer*

【主菜】　黒毛和牛　赤身肉の炭火焼き
*Charcoal-Grilled Wagyu Beef Lean Meat*

【食事】　鱧天　たたきオクラがけご飯　酢の物　味噌汁
*Deep-fried Daggertooth Pike Conger with Finely Chopped Okra Over Rice*

【甘味】　デザート盛り合わせ
*Dessert*

## シェフズコース　*Chef's course*　《厳選素材をふんだんに》

*14,000*

【前菜】　季節の彩り３種
*Assorted 3 Types of Seasonal Appetizers*

【造里】　鮮魚のお造り５種
*Fresh Fish Sashimi*

【逸品】　車海老と夏野菜の天ぷら
*Tempura of Kuruma Prawns & Summer Vegeteables*

【御凌】　雲丹の和え蕎麦
*Soba Noodles dressed with Sea Urchin*

【主菜】　黒毛和牛　ヒレの炭火焼き
*Charcoal grilled Wagyu Beef Tenderloin*

【食事】　蒸し鮑とエシレバターの土鍋ご飯　酢の物　味噌汁
*Steamed Abalone & Échiré Butter Clay-Pot Rice*

【甘味】　デザート盛り合わせ
*Dessert*

各コースともに、銘々に一皿ずつご提供いたしますので、お取り分け不要でございます
各コース＋3,300 円で 2 時間飲み放題をお付けできます（LO 30 分前）

苦手な素材等がございましたらお気軽にご相談ください
３種のコースの他、ご予約でお好みの特選素材やベジタリアンコース等もご用意可能です

当日の入荷により素材･調理法を変更させていただく場合がございます

# 2時間飲み放題 *2 hour Free Flow Drinks*

*3,300*

## ビール *Beer*

ザ・プレミアムモルツ（Upグレード限定）
*The Premium Malt's (Upgrade Only)*

瓶ビール （中瓶）
*Suntory 500ml Bottled Beer*

## グラスワイン *Glass of Wine*

スパークリングワイン（Upグレード限定）
*Sparkling wine*

白ワイン（シャルドネ）
*White Wine (Chardonnay)*

赤ワイン（カベルネソーヴィニヨン）
*Red Wine (Cabernet Sauvignon)*

## 日本酒・ウィスキー・梅酒 *Sale, Whisky & Umeshu*

日本酒（Upグレード限定）
*Sake*

ハイボール
*Highball*

梅酒
*Plum wine*

## 焼酎・カクテル *Shochu & Cocktail*

麦焼酎
*Barely Shochu*

芋焼酎
*Sweet potato Shochu*

カシス
*Cassis*

ライチ
*Lychee*

## ソフトドリンク *Non-alcoholic*

ウーロン茶
*Oolong tea*

緑茶
*Green tea*

オレンジジュース
*Orange juice*

※飲み放題はコース料理をご注文の方に限り承ります
お一人様＋500円で飲み放題をUpグレード可能です

●アラカルトにてご注文のお客様には先付（￥880）をご提供しております
*We have a cover charge of 880 yen per person, includes a small appetizer of the day.*
●表示価格は全て税込みです *All prices include 10% sales tax.*