

本日のおすすめ Today's Special

| 各地より入荷 鮮魚 |

特選魚介 鮮魚のお造り(2人前～) 三種盛り合わせ 980/1人前 五種盛り合わせ 1,580/1人前
Assorted Sashimi, from 2pcs～

鮮魚のカルパッチョ 2,160

Today's Fish and Vegetables Carpaccio

穴子の天麩羅 1,800

Conger Eel Tempura

銀ダラの西京焼き 2,000

Miso Marinated Grilled BoSablefish

スジアラのカブト 酒蒸し 4,500

Steamed Leopard Coral Grouper Kabuto

マグロのレアカツ 3,200

Tuna Rare Cutlet

アンコウ唐揚げ 1,800

Fried Monkfish

| 旬野菜を味わう |

全国各地より取り寄せた旬の野菜。素材を活かした調理法で

マグロとアボカドの生春巻き 1,900

Fresh Spring Roll in Tuna and Avocado

柿フライ 1,200

Persimmon Fried Food

野菜の天麩羅 1,800

Vegetable Tempura

松茸とポルチーニの秋鮭包み焼き 2,500

Matsutake Mushroom & Boletus Grilled Autumn Salmon

松茸とトリュフの和牛すき焼き 4,500

Matsutake Mushroom & Truffle Japanese Black Beef Sukiyaki

| お酒のお供に |

スペイン産 三種のオリーブとチーズとサラミの盛り合わせ 3,000

Tete de Moine Olives Salami

島らっきょう味噌漬け 850

Shima Pakkyo Pickled in Miso

長崎県産からすみ 1,580

Dried Mullet Roe

和牛の佃煮 1,200

Beef Boiled Down in Soy Sauce

自家製 あん肝の燻製 1,200

Smoked Monkfish Liver

| 厳選肉料理 |

松阪牛ロース炭火焼き Charcoal Grilled Matsusaka Beef Loin	240 g 12,000	豚肉のスペアリブ(1本) Pork Spare Ribs	1,100
米沢牛サーロイン炭火焼き Charcoal Grilled Yonezawa Beef Sirloin	120 g 5,200	牛タン先の塩漬け Beef Tongue Destination Salted	1,800

| お食事 |

韓国風 鮑のおかゆ Abalone and Rice Porridge Korean Style	2,000	松茸の釜飯 <i>Matsutake Mushroom Rice Pot</i>	3,300
高菜明太茶漬け Takana and Spicy Cod Roe Boiled Rice with Tea	1,100		
鮑と肝バターの釜飯 Abalone Liver and Butter	3,200		

| 甘味 |

大人のデザート サバラン～バターを使った発酵生地にリキュールを染み込ませたケーキ～ Sabaran	1,200
ガトーショコラ～アイス添え～ Gateau Chocolat	1,200
バスク風チーズケーキ～お好みのアイスと～ Basque Style Cheesecake	1,200

“ガトーショコラ、バスク風チーズケーキ アイス 下記からお選び下さい”

バニラアイス / チョコレートアイス / ラズベリーソルベ / キャラメルクリーム / マンゴーソルベ
Vanilla Ice Cream / Chocolate Ice Cream / Raspberry Sorbet / Caramel Cream / Mango Sorbet 単品 700

クレームブリュレ Crème Brûlée	980
あんみつ～自家製あんこと黒蜜と共に～ Anmitsu Homemade Bean Paste and Brown Sugar Syrup	700
コーヒーブランマンジェ～塩キャラメルソース～ Coffee Blancmange Salted Caramel Sauce	700
デザートの盛り合わせ Assorted Desserts	2,200