

Lunch

茜～ Akane

¥6,000

鱧の親子和え、糸瓜、椎茸

胡瓜、つる紫

本日の鮮魚

バジルバターソース

彩サラダ

カボスドレッシング

季節の蒸焼野菜

うるわしの花塩、直七を使った自家製ポン酢で

国産牛フィレ 80 g

紀州熊野灘炭塩、もろみ醤油、山葵、田子産ニンニク添え

白ご飯、赤出汁、香の物

ほうじ茶アイス最中の小倉掛け

紅茶又はコーヒー

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 12%を加算させていただきます。
日本米を使用しています。

Lunch

山吹～ Yamabuki

¥ 8,500

寄せ野菜の利休掛け

ホワイトアスパラ、オクラ、茄子、一寸豆、
パプリカピクルス、スナップエンドウ

本日の海鮮の盛合せ（魚、ホタテ）

白ワインソース

彩サラダ

カボスドレッシング

季節の蒸焼野菜

うるわしの花塩、直七を使った自家製ポン酢で

国産牛フィレ 80 g 又は 黒毛和牛サーロイン 70 g

紀州熊野灘炭塩、もろみ醤油、山葵、田子産ニンニク添え

新生姜と茗荷の御飯、ちりめんじゃこ 又は 白ご飯

赤出汁、香の物

白あんカステラ、ベリーソース

フルーツ添え

紅茶 又は コーヒー

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 12%を加算させていただきます。
日本米を使用しています。

Dinner

藍～ Ai

¥ 12,500

蛸湯引き、芋茎

ホワイトアスパラ、オクラ、茄子、一寸豆、
パプリカ、スナップエンドウ

お造り

本日の海鮮の盛合せ

フルーツトマト、モッツアレラ、バジルバターソース

彩サラダ

カボスドレッシング

季節の蒸焼野菜

うるわしの花塩、直七を使った自家製ポン酢で

黒毛和牛フィレ 60g 又は 黒毛和牛サーロイン 80 g

紀州熊野灘炭塩、もろみ醤油、静岡産本山葵、田子産ニンニク添え

校倉ガーリックライス 又は 白ご飯、赤出汁、香の物

オリジナルガナッシュとフルーツ添え

紅茶 又は コーヒー

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 12%を加算させていただきます。
日本米を使用しています。

Dinner

堇～ Sumire

¥ 18,000

炙り鱧、芋茎、オクラ、一寸豆、
生姜ゼリーパプリカピクルス

お造り

活車海老、帆立貝、野菜 2 種
朴葉焼き柚子の香り

彩サラダ

カボスドレッシング

季節の蒸焼野菜

うるわしの花塩、直七を使った自家製ポン酢で

黒毛和牛フィレ 60 g 又は 黒毛和牛サーロイン 80 g

紀州熊野灘炭塩、もろみ醤油、静岡産本山葵、田子産ニンニク添え

校倉ガーリックライス 又は 白ご飯、赤出汁、香の物

白あんカステラ、ベリーソース

オリジナルガナッシュとフルーツ添え

紅茶 又は コーヒー

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 12%を加算させていただきます。
日本米を使用しています。

Dinner

藤～ Fuji

¥ 25,000

毛蟹と雲丹、芋茎、オクラ、
一寸豆、花付き胡瓜、生姜ゼリー

お造り

活黒鮑と早松茸
柑橘バターソース

彩サラダ

カボスドレッシング

季節の蒸焼野菜

うるわしの花塩、直七を使った自家製ポン酢で

本日の黒毛和牛フィレ 60 g 又は 黒毛和牛サーロイン 80 g
紀州熊野灘炭塩、もろみ醤油、静岡産本山葵、田子産ニンニク添え

校倉ガーリックライス 又は 白ご飯、赤出汁、香の物

白あんカステラ、ベリーソース、わらび餅
オリジナルガナッシュとフルーツ添え

紅茶 又は コーヒー

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 12%を加算させていただきます。

日本米を使用しています。

A la carte

前菜とサラダ

先付け	¥1,200 ~
前菜盛り合わせ	¥3,000 ~
彩サラダ	¥1,200

シーフード

本日の魚	¥2,500 ~
活車海老 (1尾)	¥3,000
帆立貝 (2個)	¥1,800
海鮮盛り合わせ (鮮魚、活車海老、帆立貝)	¥5,000 ~
活イセ海老 (1尾)	¥15,000 ~
活黒鮑	¥13,000 ~

本日のブランド牛

黒毛和牛フィレ (100g)	¥13,000 ~
黒毛和牛サーロイン (100g)	¥10,000
ステーキは 焼き野菜付です。	

お食事

ガーリックライス、赤出汁、香の物	¥3,000
御飯、赤出汁、香の物	¥1,500

フルーツ	¥1,800 ~
------	----------

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 12%を加算させていただきます。
日本米を使用しています。

Lunch

～ Akane ～

6,000

Pike Conger Eel dressed with Roe
sponge gourd, shiitake mushroom, cucumber, Indian spinach

Fish of the Day
basil butter sauce

Mixed Salad
kabosu citrus dressing

Seasonal Roasted Vegetables
floral salt, Naoshichi citrus ponzu sauce

Japanese Beef Filet 80g
Nara Kumanonada charcoal salt
soy sauce, wasabi, Tago City garlic

Rice, Red Miso Soup, Pickles

Adzuki Bean Pastry with Roasted Green Tea Ice Cream

Tea or coffee

Lunch

~ Yamabuki ~

8,500

Vegetables with Sesame Dressing
white asparagus, okra, eggplant, broad beans,
pickled paprika, snap peas

Today's Selection of Fresh Seafood
white wine sauce

Mixed Salad
kabosu citrus dressing

Seasonal Roasted Vegetables
floral salt, Naoshichi citrus ponzu sauce

Japanese Beef Filet 80g
-OR-

Japanese Black Beef Sirloin 70g
Nara Kumanonada charcoal salt
soy sauce, wasabi, Tago City garlic

Rice with Young Ginger, Myoga, Dried Sardine
-OR-

Rice, Red Miso Soup, Pickles

White Adzuki Bean Paste Stuffed Castella Cake
fresh fruit, berry sauce

Tea or coffee

Dinner

~ Ai ~

12,500

Sliced Boiled Octopus

taro stem, white asparagus, okra, eggplant,
broad beans, pickled paprika, snap peas

Today's Selection of Seafood

mini tomato, mozzarella, basil butter sauce

Mixed Salad

kabosu citrus dressing

Seasonal Roasted Vegetables

floral salt, Naoshichi citrus ponzu sauce

Japanese Black Beef Filet 80g

-OR-

Japanese Black Beef Sirloin 70g

Nara Kumanonada charcoal salt

soy sauce, wasabi, Tago City garlic

Azekura Garlic Rice

-OR-

Rice, Red Miso Soup, Pickles

Original Ganache with Fresh Fruit

Tea or coffee

Dinner

～ Sumire ～

18,000

Seared Pike Conger Eel
taro stem, okra, broad beans, pickled paprika
ginger jelly

Sashimi Selection

Kuruma Prawn, Scallop, Vegetables
grilled with yuzu-scented magnolia leaf

Mixed Salad

kabosu citrus dressing

Seasonal Roasted Vegetables

floral salt, Naoshichi citrus ponzu sauce

Japanese Black Beef Filet 80g

-OR-

Japanese Black Beef Sirloin 70g

Nara Kumanonada charcoal salt
soy sauce, wasabi, Tago city garlic

Azekura Garlic Rice

-OR-

Rice, Red Miso Soup, Pickles

White Adzuki Bean Paste Stuffed Castella Cake

fresh fruit, berry sauce

Original Ganache with Fresh Fruit

Tea or coffee

Dinner

～ Fuji ～

25,000

Horsehair Crab and Sea Urchin
taro stem, okra, broad beans, cucumber blossoms
ginger jelly

Fish of the Day
white wine sauce

Black Abalone with Matsutake Mushroom
citrus butter sauce

Mixed Salad
kabosu citrus dressing

Seasonal Roasted Vegetables
floral salt, Naoshichi citrus ponzu sauce

Japanese Black Beef Filet 80g
-OR-
Japanese Black Beef Sirloin 70g
Nara Kumanonada charcoal salt
soy sauce, wasabi, Tago city garlic

Azekura Garlic Rice
-OR-
Rice, Red Miso Soup, Pickles

White bean paste castella ,Berry sauce ,Bracken rice cake
Original ganache with fruits

Tea or coffee

A la carte

Appetizers and Salads

Today's Amuse	¥1,200~
Fresh Vegetable Selection	¥3,000~
Mixed Salad	¥1,200

Seafood

Fish of the Day	¥2,500~
Kuruma Prawn (1 pc)	¥3,000
Scallops (2 pc)	¥1,800
Today's Seafood Selection	¥5,000~
Spiny Lobster Tail (1 pc)	¥15,000~
Black Abalone	¥13,000~

Today's Japanese Beef Selection

Japanese Black Beef Filet (100g)	¥13,000~
Japanese Black Beef Sirloin (100g)	¥10,000
Served with roasted vegetables	

Rice and Soup

Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles	¥3,000
White Rice, Red Miso Soup, Pickles	¥1,500

Fresh Fruit Plate	¥1,800~
-------------------	---------