

DINNER MENU

2024.9.26-2024.11.13

カジュアルコース

明月

～めいげつ～



～ローカルリスペクトジャパニーズ～

前菜

あわびの香り揚げ 蟹と恵壽卵の月  
和牛の低温調理 笹巻寿司

椀

胡麻豆腐 沢煮仕立て  
やまゆりポーク

造り

三崎港より まぐろ 庄子  
烏賊素麺 生姜  
芽物 山葵 醤油

焼物

長井かますと  
松茸の柚庵焼き すだち

強肴

横濱牛鍋 黒毛和牛ローズ  
季節野菜 香り味噌

飯

釜炊き白飯  
小皿 香の物 お菜  
留椀 味噌汁

甘味

本日の甘味

¥10,500 (税サ込¥13,282)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。  
写真はイメージです。  
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。  
当店で使用しているお米は国産です。

DINNER MENU

2024.8.22-2024.9.25

スタンダードコース

柳花

～りゅうか～



～ニュー・アイデンティティー（温故知新）～

先附

伊勢海老フライ すだち 共味噌

前菜

和牛の低温調理 恵壽卵の月

松茸菊花の浸し 笹巻寿司

椀

松茸とかますの鍋

造り

本まぐろ 庄子

河豚ぶつてっぴ 煮凍り

もみじ卸し 山葵

塩昆布 ぼん酢 醤油

焼物

あわびの石焼

豌豆 肝ぼん酢

強肴

黒毛和牛炭火焼

季節野菜

飯

鮭 いくら御飯

小皿 香の物 留椀 味噌汁

甘味

本日の甘味

¥14,500（税サ込¥18,342）

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。  
写真はイメージです。  
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。  
当店で使用しているお米は国産です。

DINNER MENU

2024.9.26-2024.11.13

推奨コース

好日

～こうじつ～



～ラグジュアリー・ジャパニーズ～

先附

あわびの石焼

白菜のクリーム煮

前菜

和牛の低温調理 松茸菊花の浸し

かに捌き身 甲羅詰 笹巻寿司

椀

松茸土瓶蒸し

鱧 三つ葉 すだち

造り

とら河豚 赤卸し ぽん酢

本まぐろ 山葵 醤油

中皿

松茸と伊勢海老のフライ

強肴

松阪牛炭火焼

塩だれ 粒辛子

食事

松茸ごはん 三つ葉

小皿 香の物 留椀 味噌汁

甘味

本日の甘味

¥18,700 (税サ込¥23,655)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。  
写真はイメージです。  
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。  
当店で使用しているお米は国産です。

DINNER MENU

2024.9.26-2024.11.13

The Premium Dinner  
—Choice Collection—



**先附**

あわびの石焼 白菜のクリーム煮

**前菜**

雲丹とキャビア

蟹の捌き身甲羅詰 松茸と菊花の浸し

**鍋**

鱧と松茸の鍋

**造り**

とら河豚 赤卸し ぼん酢

本まぐろ山葵 醤油

**お好み皿**

以下から2品お選びください

伊勢海老黄金煮

伊勢海老洗い

松茸 天ぷら

松茸 炭火焼

甘鯛うろこ焼き

ふかひれの旨煮

フォアグラ 鉄焼き

**強肴**

松阪牛炭火焼 季節野菜

**食事**

松茸ごはん

小皿 香の物 留椀 味噌汁

**甘味**

本日の甘味

30,000円 (税サ込37,950円)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。  
写真はイメージです。 3日前までの要予約制。  
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。  
当店で使用しているお米は国産です。