

DINNER MENU

2024.11.14-2025.1.15

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

恵壽卵と鮑のゼリー 海老すり流し
海と山二色の最中 いくら 昆布木の実のムース
松阪牛 竹皮おこわ 浅利と芹の浸し

椀

やまゆり豚 みぞれ鍋
茸 卷湯葉 水菜

造り

三崎港より まぐろ と 旬の二種
芽物 山葵 醤油

焼物

金目鯛 柚庵焼き
季節の添え野菜

強肴

横濱牛鍋 黒毛和牛ローズ
香り味噌 温玉

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

2024.11.14-2025.1.15

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

百合根の玉ねぎ 海の幸のあん掛け
鮑 海老 雲丹

前菜

海と山二色の最中 いくら 昆布
木の実のムース 浅利と芹の浸し
蕪あちら 熟れ柿 てっぴのジュレ掛け

椀

ぐ出汁の土瓶蒸し
白子 河豚アラ 水菜 すだち ぽん酢

造り

本まぐろ いか ぶり
山葵 卸し 醤油

熱皿

黒毛和牛炭火焼
大根 菜ノ花

揚物

たらばのフライ
季節野菜のピクルス

飯

塩ぶり ごはん
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

2024.11.14-2025.1.15

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

香箱蟹甲羅蒸し 生姜酢

前菜

海と山二色の最中 いくら 昆布〆

木の実のムース 浅利と芹の浸し

蕪鮓と熟れ柿 鱻と蟹の茶碗蒸し

椀

甘鯛潮仕立て

白菜柔ら煮 芽葱

造り

とら河豚身巻 ぼん酢 本まぐろ山葵 醤油

青利烏賊 黄味醤油 牡丹海老 酒盗浸し

中皿

松阪牛炭火焼き

季節野菜煮と柚子味噌

酢肴

あわび酒煎り

海素麺 花穂 三つ葉

飯

蟹 ごはん

小皿 香の物 留椀 味噌汁

甘味

いちごと練乳のみぞれ

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

2024.11.14-2024.12.13

2025.1.6-2025.1.15

2024.12.14-2025.1.5はクリスマス・年末年始特別コースに変更となります。

The Premium Dinner —Choice Collection—



先附

百合根の茶碗蒸し

生雲丹 銀餡 山葵

前菜

海と山二色の最中 いくら 昆布

木の実のムース 蕪ら 鮨と熟れ柿

浅利と芹の浸し

鍋

松葉蟹しゃぶしゃぶ

造り

とら河豚身巻 塩昆布

本まぐろ山葵 醤油 寒めじな 浅葱 ぼん酢

中皿

松葉蟹洗い 又は 天ぷら

お好み皿

以下から2品お選びください

金目鯛柚庵焼

甘鯛の酒蒸し

河豚唐揚げ

鮑バター焼

鱧鱈の小鍋

フォアグラ大根

宮崎牛ひれ炭火焼

飯

かに 御飯 三つ葉

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。