

DINNER MENU

2025.1.16-2025.3.5

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

着せ牛乳羹 海老 青豆
菜ノ花 黄身辛子 烏賊真砂和え
フォアグラ最中 穴子笹巻寿司

椀

三浦産大根と鶏の小鍋
水菜 柚子

造り

寒めじな ぽん酢
甘海老 酒盗浸し 本まぐろ叩き 醤油

中皿

金目鯛香草焼き
クレソン 檸檬 早春キャベツ 糸賀喜

強肴

濱牛鍋 黒毛和牛ロース
野菜出汁の割下
香り味噌 温度玉子

飯

釜炊き白飯 いのちの壺 煮凍り 海苔 山葵
小皿 香の物 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

2025.1.16-2025.3.5

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

帆立貝のムース

海老 恵壽卵のソース

前菜

燕のすり流し

三浦地魚のフライ 栄螺 黄金和え

フォアグラ最中 穴子笹巻寿司

椀

たらば蟹すき鍋

かに饅頭 水菜 柚子

造り

河豚ぶつ ジュレ掛け 本まぐろ 寒めじな

山葵 赤卸し 芽物塩昆布 ぽん酢 醤油

中皿

あわびバター焼き

季節の野菜

強肴

黒毛和牛炭火焼

三浦産大根

飯

揚げ白魚御飯

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

2025.1.16-2025.3.5

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

鱻と白菜 すっぽんスープ

前菜

河豚出汁のジュレ

白子泡 雲丹 キャビア

あわび生海苔揚

フォアグラの最中

才巻海老 青豆浸し 穴子笹巻寿司

椀

蛤と筍 神奈川若芽 春野菜

造り

河豚うす引き 浅葱 赤卸し 煎り酒 ぽん酢

本まぐろ 青利烏賊 山葵 黄身酒盗 醤油

揚皿

松葉蟹 甲羅味噌 たらの芽 塩 れもん

強肴

宮崎牛ひれ炭火焼き

三浦産大根

飯

鯛いくら 御飯

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

2025.1.16-2025.3.5

The Premium Dinner
—Choice Collection—



先附

帆立貝のムース

海老 キャビア 恵壽卵のソース

前菜

河豚白子の茶碗蒸し

松葉蟹爪フライ

筍の土佐煮 菜ノ花

鍋

松葉蟹しゃぶしゃぶ

造り

河豚うす引き

松葉蟹洗い 本まぐろ

お好み皿

以下から2品お選びください

きんき風干焼

河豚唐揚げ

松葉蟹甲羅味噌焼き

蛤の酒蒸し

鮑バター焼き

鱻鱈の小鍋

フォアグラ鉄焼

強皿

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。