

DINNER MENU

2025.3.6-2025.5.12

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

季節のお浸し

鯛の子 木の芽

飯蛸桜煮 蚕豆

海と山の幸 二色の最中

甘海老酒盗漬け

鶏肝と干し果物

椀

三崎港より ねぎま鍋

目梶木 腹ぼ 九条葱

造り

鯛桜 塩昆布 鱈 新玉葱 醤油

青利烏賊 黄身酒盗

中皿

鱈柚庵焼き 筍土佐煮

強肴

横濱牛鍋 黒毛和牛 ロース 季節野菜

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

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

2025.3.6-2025.5.12

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

若竹茶碗蒸し

前菜

新もずく 長芋 車海老

鯛の子 木の芽 飯蛸桜煮 蚕豆

白魚白扇揚 笹巻穴子寿司

椀

鯛しゃぶ潮仕立て

九条葱 針柚子 ぼん酢

造り

本まぐろ 山葵 醤油

青利烏賊 黄身酒盗

鱈叩き 赤卸し ぼん酢 芽物 一式

中皿

たらば蟹フライと 山菜薄衣揚げ

強肴

黒毛和牛の炭火焼

和牛出汁で炊いた 春野菜

飯

しらすご飯 梅

小皿 香の物

留椀 赤出汁 大葉

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

2025.3.6-2025.5.12

推奨コース

好日

～こうじつ～



～ラグジュアリー・ジャパニーズ～

温菜

鮑と新筍のバター蒸し

前菜

笹巻穴子寿司 烏賊酒盗和え
鶏肝と干し果物 飯蛸桜煮 ジュレ掛け
白魚白扇揚げ

椀

蔵囲い昆布 と 枯節の一番出汁 鱻鱈と鼈の variability 玉

造り

オホーツク毛蟹 洗い ぽん酢 捌き身 甲羅 生姜酢
本まぐろ 山葵 醤油
天然鯛桜 塩昆布

中皿

蛤と甘鯛のさくさく 柑橘泡と九条葱のピュレ

強肴

宮崎牛ひれ炭火烧
和牛の出汁で炊いた 春野菜

飯

揚げ桜海老と筍ごはん
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

2025.3.6-2025.5.12

The Premium Dinner
—Choice Collection—



前菜

笹巻穴子寿司 烏賊酒盗和え
鶏肝と干し果物 うぐいす豆腐 海老
飯蛸桜煮 ジュレ掛け 白魚白扇揚げ

鍋

貝出汁のしゃぶしゃぶ
あわびはまぐり 若芽 ぽん酢

造り

オホーツク毛蟹 洗い ぽん酢
捌き身 甲羅 生姜酢
本まぐろ 山葵 醤油
天然鯛桜ベ 塩昆布

お好み皿

以下から2品お選びください

きんき煮付け
甘鯛うろこ焼き
伊勢海老フライ
伊勢海老 具足煮
鮑バター焼き
鱻鱈の小鍋
フォアグラ鉄焼

強肴

宮崎牛ひれ炭火焼
和牛の出汁で炊いた 春野菜

飯

揚げ桜海老と筍ごはん
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。