

桔梗 / KIKYOU

アミューズ ブッシュ
Amuse-bouche

鰯のカルパッチョ サラダ仕立て
Yellow tail carpaccio with salad

クラムチャウダー
Clam chowder

焼き野菜
Sautéed vegetables

黒毛和牛サーロイン 160g または 黒毛和牛フィレ 100g
Kuroge-wagyu sirloin 160g or fillet 100g

ガーリックライス または 鉄板そば飯
Garlic fried rice or fried rice mixed with noodles

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥18,975

山吹 / YAMABUKI

アミューズ ブッシュ
Amuse-bouche

鰯のカルパッチョ サラダ仕立て
Yellow tail carpaccio with salad

蝦夷鮑 または 国産伊勢海老
Sautéed Ezo abalone or Japanese spiny lobster

焼き野菜
Sautéed vegetables

黒毛和牛サーロイン 150g または 黒毛和牛フィレ 100g
Kuroge-wagyu sirloin 150g or fillet 100g

ガーリックライス または 鉄板そば飯
Garlic fried rice or fried rice mixed with noodles

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥25,300

藤 / FUJI

アミューズ ブッシュ
Amuse-bouche

和風サラダ
Mixed salad with Japanese dressing

クラムチャウダー
Clam chowder

車海老
Sautéed Japanese tiger prawn

黒鮑 200g (2 名さま)
Sautéed abalone 200g (for two)

焼き野菜
Sautéed vegetables

黒毛和牛サーロイン 120g または 黒毛和牛フィレ 80g
Kuroge-wagyu sirloin 120g or fillet 80g

ガーリックライス または 鉄板そば飯
Garlic fried rice or fried rice mixed with noodles

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥58,190

2 名さまより承ります
Two orders minimum

フルーツのフランベとバニラアイス / フルーツ盛り合わせ / クレームブリュレ
Fresh fruit flambé with vanilla ice cream, assortment of fruit or crème brûlée

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます
※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております
*Please inform our staff if you have any food allergies.
*Menu items may change according to ingredient availability.
*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

松阪牛 サーロインステーキコース
MATSUSAKA BEEF SIRLOIN STEAK COURSE

アミューズ ブッシュ
Amuse-bouche

鰯のカルパッチョ サラダ仕立て
Yellow tail carpaccio with salad

焼き野菜
Sautéed vegetables

松阪牛サーロイン 160g
Matsusaka beef sirloin 160g

ガーリックライス または 鉄板そば飯
Garlic fried rice or fried rice mixed with noodles

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥30,316

松阪牛 フィレスステーキコース
MATSUSAKA BEEF FILLET STEAK COURSE

アミューズ ブッシュ
Amuse-bouche

鰯のカルパッチョ サラダ仕立て
Yellow tail carpaccio with salad

焼き野菜
Sautéed vegetables

松阪牛フィレ 120g
Matsusaka beef fillet 120g

ガーリックライス または 鉄板そば飯
Garlic fried rice or fried rice mixed with noodles

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥35,545

水簾 松阪牛コース
SUIREN MATSUSAKA BEEF COURSE

アミューズ ブッシュ
Amuse-bouche

和風サラダ
Mixed salad with Japanese dressing

クラムチャウダー
Clam chowder

蝦夷鮑の鉄板焼 肝バターソース
Sautéed Ezo abalone with liver butter sauce

松阪牛ロースの薄焼き 九条葱と大葉を巻いて
Thin-grilled Matsusaka beef loin wrapped with green onion and perilla

焼き野菜
Sautéed vegetables

松阪牛サーロイン 140g または 松阪牛フィレ 80g
Matsusaka beef sirloin 140g or fillet 80g

ガーリックライス または 鉄板そば飯
Garlic fried rice or fried rice mixed with noodles

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥38,681

フルーツのフランベとバニラアイス / フルーツ盛り合わせ / クレームブリュレ
Fresh fruit flambé with vanilla ice cream, assortment of fruit or crème brûlée

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます
※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております

*Please inform our staff if you have any food allergies.

*Menu items may change according to ingredient availability.

*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.