

翡翠  
Hisui

季節の先付け  
Seasonal Appetizer

カワハギの炭火炙り  
Cold Charcoal Grilled File Fish

季節の汁物  
Seasonal Soup

旬のお魚 炭火焼  
Charcoal Grilled Seasonal Fish

黒毛和牛サーロインの炭火焼、湯浅もろみ醤油  
Charcoal Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Sirloin, "Yuasa" Soy Sauce

黒毛和牛のローストビーフと鳥取県日南町産コシヒカリの井  
赤出汁、香の物

Roasted Beef of Japanese Kuroge Wagyu Beef Rice Bowl

Steamed Koshihikari Rice from Tottori Nichinancho

Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

Dessert

11,500

w m e

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp  
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.  
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.  
国産米使用 / Japanese rice.  
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。 / All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% Service Charge.

霞炭  
Kasumi

季節の先付け  
Seasonal Appetizer

カワハギの炭火炙り  
Cold Charcoal Grilled File Fish

帆立貝の雲丹と唐墨炭火焼  
Charcoal Grilled Scallop, Sea Urchin and Dried Mullet Roe

鮫鱈と肝の炭火焼  
Charcoal Grilled Monkfish with Liver

黒毛和牛フィレの炭火焼、湯浅もろみ醤油  
Charcoal Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin, “Yuasa” Soy Sauce

黒毛和牛のローストビーフと鳥取県日南町産コシヒカリの井  
赤出汁、香の物

Roasted Beef of Japanese Kuroge Wagyu Beef Rice Bowl  
Steamed Koshihikari Rice from Tottori Nichinancho  
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート  
Dessert

18,000  
w m e