

紫苑  
Shion

季節の先付け  
Seasonal Appetizer

彩りサラダ  
Seasonal Colorful Salad

本日のお魚、炭火焼  
Charcoal Grilled Seasonal Fish

国産牛フィレ 又は 名古屋コーチンの炭火焼、湯浅もろみ醤油  
Charcoal Grilled Japanese Beef Tenderloin or “Nagoya Kochin” Chicken Thigh  
“Yuasa” Moromi Soy Sauce

鳥取県日南町産コシヒカリの白米、赤出汁、香の物  
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice, Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート  
Dessert

5,000

w e m

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.

琥珀  
Kohaku

季節の先付け  
Seasonal Appetizer

彩りサラダ  
Seasonal Colorful Salad

本日のお造り二種  
Duo of Sashimi

本日のお魚、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 Striploin, “Yuasa” Moromi Soy Sauce

名古屋コーチンのミニ井ぶり、赤出汁、香の物  
Charcoal Grilled “Nagoya Kochin” Chicken Thigh Rice Bowl  
Akadashi Miso Soup and Japanese Pickles

デザート  
Dessert

7,500  
w e m