

おまかせ炭火焼ランチ  
Sumibiyaki Lunch

焼黒胡麻豆腐、帆立、山葵、旨出し  
Grilled Black Sesame Tofu, Scallop, Wasabi, Dashi

焼野菜と海老のサラダ  
Grilled Vegetables and Prawn Salad

本日の焼魚  
Grilled Seasonal Fish

国産牛フィレ又は名古屋コーチン塩焼と焼野菜  
Grilled Japanese Beef Tenderloin or Nagoya Cochin Chicken and Vegetables

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

デザート  
豆乳パンナコッタのグレープフルーツゼリー掛け  
パイナップル  
Soymilk Panna Cotta with Grapefruit Jelly  
Pineapple

5,000

w m e s

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をお持ちのお客様は、サービススタッフにお申し付けください。 / Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
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.  
国産米使用 / Japanese rice.

おまかせ炭火焼ランチ  
Sumibiyaki Lunch

焼黒胡麻豆腐、帆立、山葵、旨出し  
Grilled Black Sesame Tofu, Scallop, Wasabi, Dashi

焼野菜と蟹のサラダ  
Grilled Vegetables and Crab Salad

本日のお造り二種  
Duo of Sashimi

本日の焼魚  
Grilled Seasonal Fish

黒毛和牛網焼きと焼野菜  
Kuroge Wagyu Beef and Vegetables

鰻のミニ丼ぶり、赤出汁、香の物  
Steamed Tottori Rice Bowl with Unagi Eel  
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート  
豆乳パンナコッタのグレープフルーツゼリー掛け  
パイナップル、水無月菓子  
Soymilk Panna Cotta with Grapefruit Jelly  
Pineapple, Rice Flour Pudding with Red Bean

7,500

w m e c