

百合
Yuri

食前のお愉しみ
Appetizer

高千穂発酵バターで焼く海鮮のソテー、二種類の付け合わせ焼野菜、ハーブバターソース
Sautéed Seafood, Vegetables, Takachiho Butter, Herb Butter Sauce

サラダ
花筐ドレッシング 又は かぼすドレッシング
Salad, Hanagatami Dressing or Kabosu Citrus Dressing

焼野菜
日本各地方より本日の野菜五種を花筐特製仕込みポン酢、湯浅醤油、珊瑚塩で
Variety of Farmed Vegetables with Hanagatami Ponzu Sauce
Yuasa Soy Sauce, Coral Salt

国産牛フィレ
青森大蒜、竹炭塩、山葵を添えて
Japanese Beef Tenderloin
Aomori Garlic, Bamboo Charcoal Salt, Wasabi

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
Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

6,900
w m e

撫子
Nadeshiko

食前のお愉しみ

Appetizer

高千穂発酵バターで焼くお勧めの海鮮盛り合わせ
二種類の付け合わせ焼野菜、白ワインソース
Grilled Seafood, Vegetables, Takachiho Butter, White Wine Sauce

サラダ

花筐ドレッシング 又は かぼすドレッシング
Salad, Hanagatami Dressing or Kabosu Citrus Dressing

焼野菜

日本各地方より本日の野菜五種を花筐特製仕込みポン酢、湯浅醤油、珊瑚塩で
Variety of Farmed Vegetables with Hanagatami Ponzu Sauce
Yuasa Soy Sauce, Coral Salt

国産牛フィレ 又は 黒毛和牛サーロイン

青森大蒜、竹炭塩、山葵を添えて

Japanese Beef Tenderloin or Kuroge Wagyu Beef Sirloin
Aomori Garlic, Bamboo Charcoal Salt, Wasabi

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

Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

8,500

w m e

雫
Shizuku

食前のお愉しみ
Appetizer

高千穂発酵バターで焼く車海老と帆立貝
二種類の付け合わせ焼野菜、朴葉焼き
Sautéed Kuruma Prawn and Scallop, Vegetables, Takachiho Butter, Hoba Leaf

サラダ
花筐ドレッシング 又は かぼすドレッシング
Salad, Hanagatami Dressing or Kabosu Citrus Dressing

焼野菜
日本各地方より本日の野菜五種を花筐特製仕込みポン酢、湯浅醤油、珊瑚塩で
Variety of Farmed Vegetables with Hanagatami Ponzu Sauce
Yuasa Soy Sauce, Coral Salt

黒毛和牛フィレ 又は 黒毛和牛サーロイン
青森大蒜、竹炭塩、山葵を添えて
Kuroge Wagyu Beef Tenderloin or Kuroge Wagyu Beef Sirloin
Aomori Garlic, Bamboo Charcoal Salt, Wasabi

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
Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

12,500
w m e s