

百合  
Yuri

食前のお楽しみ  
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  
柚子バターソース  
Sautéed Seafood, Vegetables, Takachiho Butter  
Yuzu Citrus Butter Sauce

サラダ  
Salad  
花筐ドレッシング 又は 林檎ドレッシング  
Hanagatami Dressing or Apple 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 Tottori Nichinancho Koshihikari Rice, 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 c

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、アメリカンソース  
Grilled Seafood, Vegetables, Takachiho Butter, American Sauce

サラダ  
花筐ドレッシング 又は 林檎ドレッシング  
Hanagatami Dressing or Apple 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 Tottori Nichinancho Koshihikari Rice, 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 s

雫  
Shizuku

食前のお愉しみ  
Appetizer

タラバ蟹と帆立の鱈甲あんかけ 柚子の香り  
Taraba Crab and Sea Urchin with Kudzu Sauce, Yuzu

サラダ  
花筐ドレッシング 又は 林檎ドレッシング  
Hanagatami Dressing or Apple 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 Tottori Nichinancho Koshihikari Rice, 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 c