

8月限定とてもお得なメニュー
秋先取りコース 松茸、蝦夷鮑&ステーキコース
August Special Menu Matsutake, Abalone & Japanese Beef Course

蝦夷鮑と厳選した国産牛を是非お楽しみ下さい。



メニュー

季節の小さな前菜

彩り沖縄シリシリ野菜サラダ 塩麴ドレッシング

松茸のソテー すだち添え 蝦夷鮑のソテー(100g) 肝バターソース

お口休めのグラパラリーフ

国産牛 サーロイン 100g 又は ファイル100g

季節野菜のソテー 大長茄子 空芯菜 など

白御飯 又は ガーリックライス 又は 松茸炒飯(+¥500) 味噌椀 香の物

デザート、コーヒー又は紅茶

Menu

Today's Seasonal Appetizer, Okinawa Shirishiri Salad with Shio Koji Dressing

Sautéed Matsutake Mushroom with Sudachi Citrus

Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce

Ghost Plant Leaf with Honey

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g, Sautéed Seasonal Vegetables

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Matsutake (+¥500), Miso Soup, Pickled Vegetables

Dessert and Coffee or Tea

¥10,000

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

8月限定とてもお得なメニュー
シェフズディナー
August Special Menu Chef's Dinner Course

和食材で季節を楽しむフランス料理です



Menu

Amuse-bouche
アミューズ

Grilled Striped Jack and Matsutake, Yuzu Flavor, Mizuna and Japanese Ginger Salad
縹鱈と松茸の炙り焼き 青柚子風味 水菜と茗荷のサラダ添え

Cold Corn Soup, Japanese Style
とうもろこしの和風冷製スープ 焼きとうもろこし添え

Pan-fried Sea Bass with Seaweed and White Wine Sauce, Fried Vegetables
天然スズキの塩焼き 海の香る白ワインソース 野菜のフリットの共に

Grilled Japanese Beef Sirloin with Black Sesame sauce, Pumpkin Gratin and Grilled Matsutake
国産牛サーロインのグリル 黒ゴマソース 南瓜のグラタンと松茸の網焼き添え

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー 又は 紅茶とプチフール

¥10,000

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

8月限定とてもお得なメニュー
松茸と秋の味覚先取り懐石 巧
August Special Menu Takumi, Taste of Autumn Kaiseki Course

季節の美味しいものを盛り込んだ料理長お勧めのコースです。



お品書き

前菜 松茸焼浸し 茄子肉味噌焼 マスカット白和え 炙り鮎うるか
かすてら玉子 ずんだ豆腐 笹小鯛芋寿し

お椀 松茸土瓶蒸し 造り 鮪、鱸、白海松貝

焼物 焼松茸と縞鯨塩焼 酢の物 太刀魚一塩蒸し

食事 松茸釜炊き御飯 留椀 香の物 水物 梨、葡萄

Menu

Appetizers, Clear Soup, Fresh Sashimi, Grilled Dish, Vinegared Food,
Cooked Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables and Dessert

¥10,000

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

8月限定とともお得なメニュー

織部 松茸三昧

August Special Menu Oribe, Taste of Autumn Kaiseki Course



お品書き

先付 松茸と法蓮草のお浸し お椀 松茸とあいなめの贅沢椀

造り替り 縞鰯のたたき おろしぼん酢 焼物 焼き松茸

寿司 中トロ、赤身、真子鰈、鯛、新子、青利烏賊、つぶ貝、車海老、うに、いくら

留椀 水菓子

Menu

Appetizer, Clear Soup, Fresh Sashimi, Grilled Matsutake Mushroom
Ten Kinds of Seasonal Sushi, Miso Soup and Dessert

¥10,000

お米は新潟県佐渡産コシヒカリを使用しています。メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

Sushi Counter is serving "Koshihikari" rice from Sado, Niigata
Please note that menu items are subject to change without notice due to the availability of seasonal ingredients
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

極
Kiwami Kaiseki Course

お好きな調理法をお選び頂く料理をメインに質を重視した贅沢なコースです



お品書き

酒肴 鱧鱈煮凝り 雲丹と生湯葉の冷し鱈甲あん掛け
珍味盛り 合鴨ロース煮、新銀杏唐揚げ、たたみ鯛

お椀 清汁仕立 焼かます 造り 鮪、鱈、間八、白海松貝 煮物 蒸し鮑と賀茂茄子の揚げ煮

預け鉢 目板鰯色々 (塩焼 又は 煮付け 又は 唐揚げ)

食事 すっぽん雑炊、香の物 水物 マスカット、梨、赤肉メロン

Menu

Appetizers, Clear Soup, Fresh Sashimi, Simmered Dish

Seasonal Delicacy “Flat Head” choice of: Grilled, Simmered or Deep-fried)

Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables and Fruits

¥13,000

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

そば懐石 Soba Buckwheat Noodles Kaiseki Course

お料理、お食事とデザートにお蕎麦を盛り込んだ、お酒にぴったりのメニューです。



お品書き

前菜 白だつの胡麻浸し、ずんだ豆腐、才巻海老と夏野菜の琥珀ゼリー掛け
酒肴 谷中生姜、おくら、赤南蛮 造り 間八、鯛、青利烏賊
焼物 蕎麦のおやき 煮物 そば饅頭
盛り蕎麦 藻塩ぶりん

Menu

Appetizers, Assorted Delicacies, Fresh Sashimi
Grilled Delicacy, Simmered Dish
Soba Buckwheat Noodles and Dessert

¥6,000

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。