

Dinner with a complimentary aperitif and
For groups of four people or more, a Dinner menu for one person will be free.
スパークリングワインを1杯プレゼント。4名様以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

Special Dinner Menu for New Year Season
新春感謝プラン ディナーメニュー

Amuse-bouche
アミューズ

Snow Crab and Chinese Cabbage Cake
Mesclun Salad
ズワイガニと白菜のガトー仕立て
ミックスリーフ添え

Annou Sweet Potato Potage
安納芋のポタージュ

Choice of: お選び下さい

Pan-fried Sea Bass and Beurre Blanc Sauce with Basil
Steamed Petit Vert
平スズキのポワレ バジル香る 白ワインバターソース
プチヴェールのスチーム

or 又は

Sautéed Noto Pork with Madeira Wine Sauce
Creamed Leek and Fried Kinbi Carrot
能登ポークのソテー マデラソース
ポワローのクリーム煮と金美人参のフリットと共に

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥7,800

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
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

The price above includes 8% consumption tax and 10% service charge.
上記金額には消費税8%及びサービス料10%が含まれております

新春プラン 夜

七、八〇〇円

食前酒を一杯プレゼント。
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

前菜

かぶら寿し 甘海老このわた和え
合鴨ロース煮 姫さざえ酒煮
数の子 落のとう田楽焼
紅白胡麻豆腐

造り

お造り二種
芽物色々、山葵、土佐醤油

祝い盛り

伊勢海老、鰯照り焼、ずわい蟹
焼竹の子、黒豆
若布、はじかみ、酢立

食事

能登もずく雑炊
いくら、焼餅、もみ海苔、鼈甲餡
生姜、浅葱

香の物

胡瓜、沢庵、昆布
牛蒡たまり漬け

水菓子

獺祭アイスクリーム

Special Dinner Menu for New Year Season

Dinner with a complimentary aperitif and
for groups of four people or more, a Dinner menu for one person will be free

Appetizers	Fermented Sushi Sweet Shrimp with Salted Sea Cucumber Guts Simmered Duck Breast Simmered Turban Shell with <i>Sake</i> Marinated Herring Roe Grilled Japanese Butterbur Sprout with Sweet <i>Miso</i> Paste Sesame <i>Tofu</i>
Fresh Sashimi	Two kind of Fish
Seasonal Delicacy	<i>Ise</i> Lobster, Yellowtail <i>Teriyaki</i> , <i>Zuwai</i> Crab
Rice	<i>Mozuku</i> Seaweed Risotto and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Dassai Sake</i> Ice Cream

¥7,800

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
また、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
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

**New Year Dinner Specialty
新春感謝プラン デイナー**

Dinner with a complimentary aperitif and
for groups of four people or more, a Dinner menu for one person will be free.

食前酒を一杯プレゼント。
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Winter Vegetable Salad with Green Mustard Dressing
冬の彩り野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

Ghost Plant Leaf with Honey
お口休めのグラパラリーフ

Australian Black Angus Beef Steak 200g
オーストラリア産ブラックアンガスビーフ ステーキ200g

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:
Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥850)
味噌椀、香の物

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥7,800

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております。
また、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。

The price above includes consumption tax and 10% service charge.
上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております。

水菓子	留椀	寿司	酒肴	焼物	造り	先付	新春プラン 夜 七、八〇〇円 食前酒を一杯プレゼント 四名様以上でご利用の際は お一人様分を無料に
本日のアイスクリーム 又はシャーベット	生海苔の味噌汁 など週替り	中トロ、赤身、真鯛 槍烏賊、帆立貝、ぼたん海老 うにといくらの小井	・数の子土佐漬け ・このわた など	鰯カマ塩焼き	寒鰯、メ鯖、つぶ貝	菜の花とろ湯葉掛け	

Special Dinner Menu for New Year Season

*Dinner with a complimentary aperitif and
for groups of four people or more, a dinner menu for one person will be free.

Amuse-bouche	Boiled <i>Nano-hana</i> with <i>Yuba</i>
Fresh Sashimi	Yellowtail, Marinated Mackerel, Whelk
Grilled Dish	Salt-Grilled Yellowtail
Culinary Delicacies	Marinated Herring Roe Salted Sea Cucumber Guts
Sushi	Medium Fatty Tuna, Tuna, Sea Bream, Squid, Scallop, <i>Botan</i> Prawn Small <i>Domburi</i> Bowl of Vinegared Rice topped with Sea Urchin and Salmon Roe
Miso Soup	Fresh Laver, etc.
Dessert	Today's Ice Cream or Sherbet

¥7,800

上記金額には消費税と10%のサービス料が含まれております
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

The Price above includes consumption tax and a 10% service charge.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.