

**5月6日（金）、7日（土）限定**

ランチ・ディナー共通 とってもお得な2日間限定メニューをご用意いたしました

## Ise Lobster & Japanese Beef Course

伊勢海老&ステーキ コース

### Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

### Seasonal Vegetable and Silk Lettuce Salad with Sesame and Miso Dressing

彩り野菜とシルクレタスサラダ 黒胡麻味噌ドレッシング

### Sautéed Ise Lobster with Tomalley Sauce

伊勢海老のソテー(200g) えび味噌ソース

### Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

国産牛 サーロイン100g または フィレ100g

### Sautéed Seasonal Vegetables such as White Asparagus and Egg Plant

季節野菜のソテー ホワイトアスパラガス、長茄子など

### Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Firefly Squid (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、ホタルイカの炒飯 (+ ¥500)

味噌椀、香の物

### Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

**¥12,000 → ¥10,000**

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

鉄板焼きカウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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。

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

5月6日（金）、7日（土）限定

ランチ・ディナー共通 とってもお得な2日間限定メニューをご用意いたしました

**Blessing from the Mountain**  
山の恵みディナー

Amuse-bouche  
アミューズ

**Marinated Bonito and Shrimp with Lime and Ginger Dressing**  
熊野灘の初ガツオと才巻海老のマリネ 生姜風味のライムドレッシング

**Broad Bean and Saffron Risotto**  
空豆とサフランのリゾット

**Pan-fried Chicken Grunt with Vermouth Sauce, Braised Mulukhiya and Sakura Shrimp**  
イサキのポワレ ベルモットソース 三重県産モロヘイヤと桜エビのブレゼ

**Grilled Japanese Beef Sirloin with Citron Pepper Sauce, Sautéed Turnip and Bacon**  
国産牛サーロインのグリル 柚子胡椒ソース 小カブとベーコンのソテー

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

**¥12,000 → ¥10,000**

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。

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

5月6日（金）、7日（土）限定

ランチ・ディナー共通 とってもお得な2日間限定メニューをご用意いたしました

留椀	順才のすまし汁 など	車海老、白海老 など	うに、いくら	北寄貝、赤貝、蜆烏賊	縞鰻、関鰻、さより、鱧	中トロ、鮪赤身、鰹、真鯛	にぎり(例)	先付	本日の先付	特別メニュー	十貫	二十貫	一五、〇〇〇円	一〇、〇〇〇円
----	------------	------------	--------	------------	-------------	--------------	--------	----	-------	--------	----	-----	---------	---------

### Special Menu

#### “Sushi Extravaganza”

Please enjoy your favorite kinds of Sushi!

Appetizer

10 pieces or 20 Pieces of your favorite Sushi

Miso Soup

10 pieces      ¥5,000

20 pieces      ¥10,000

寿司カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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。  
Sushi Counter serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.

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

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

5月6日(金)、7日(土) 限定

ランチ・ディナー共通 とってもお得な2日間限定メニューをご用意いたしました

特別懐石

十千円 → 一〇,〇〇〇円

酒肴	一、うるい雲丹浸し 白だつ、うるい、雲丹、蕨、山葵
お椀	一、かます酒盗焼 白瓜昆布メ、酢取茗荷
造り	一、珍珠盛り 螢鳥賊沖漬け(柚子卸し) 豊いわし、落の臺天ぷら
煮物	うすい豆擦り流し 福良鮑、肝真丈 剣先人参、吹き流し落、木の芽 鮪、鯛、細魚、白みる貝 妻一式
預け鉢	丸茄子ひすい揚げ 和牛煮卸し、赤パプリカ 隠元、浅葱、生姜
食事	あいなめ色々 お好みの調理法をお選びください 木の芽焼 煮付け 唐揚げ
水物	貝柱とふかひれの雑炊 焼餅、溶き卵、浅葱、もみ海苔 香の物 西瓜、メロン、枇杷蜜煮

Special Kaiseki Course

Appetizers	• Boiled <i>Urui</i> (edible wild plants) with Sea Urchin • Grilled Barracuda with <i>Shuto</i> Sauce • Assorted Delicacy Marinated Firefly Squid, Sheet of Dried Sardines Deep-fried Butterbur Sprout
Soup	Green Peas with Abalone and Abalone Liver Dumpling
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream, Halfbeak and Surf Clam
Simmered Dish	Deep-fried Egg Plant with Sliced Japanese Beef and Red Bell Pepper
Seasonal Dish	Greenling Choice of : Grilled, Deep-fried and Simmered with Soy Sauce
Rice	Scallop and Shark's Fin Risotto and Pickled Vegetables
Dessert	Water Melon, Melon and Sweetened Loquat

¥13,000 → ¥10,000

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.