

一品料理

●珍味・八寸/Delicacy・Appetizer

アレルギー特定原材料8品目 / 8 major allergens

・生雲丹/Fresh sea urchin	小麦 / Wheat	¥2,400
・自家製唐墨/Dried mullet roe		¥2,400
・季節八寸盛り/Assorted appetizer	(小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・かに) / (Wheat, Egg, Milk, Walnut, Shrimp, Crab)	¥4,000

●造里/Tsukuri

・烏賊/Squid	小麦 / Wheat	¥3,200
・鯛/Sea bream	小麦 / Wheat	¥3,200
・鮪(赤身)/Red tuna	小麦 / Wheat	¥3,500
・鮪(トロ)/Fatty tuna	小麦 / Wheat	¥5,000
・盛り合わせ四種/4 kinds of sashimi	小麦, (えび) / Wheat, (Shrimp)	¥5,000

●焚合・蒸物/Simmered・Steamed

・聖護院かぶみぞれ鍋/Simmered "Shogoin" turnip with grated daikon	小麦 / Wheat	¥3,200
・河豚徳利蒸し/Steamed fugu fish in a sake bottle.	小麦 / Wheat	¥3,500
・くえ えびいも 生姜餡/Simmerd fish and "shrimp" taro root with starchy ginger sauce	小麦 / Wheat	¥3,800

●焼物/Grilled

・羽汰柚庵焼/Grilled fish with citrus	小麦 / Wheat	¥3,200
・甘鯛西京焼/Grilled tilefish with saikyo miso	小麦 / Wheat	¥3,800

●ステーキ/Steak

・国産牛フィレ(100g)/Fillet of Japanese beef	小麦 / Wheat	¥9,000
・国産牛ロース(150g)/Sirloin of Japanese beef	小麦 / Wheat	¥9,500
・黒毛和牛A5サーロイン(150g)/Japanese A-5 "Wagyu" beef sirloin	小麦 / Wheat	¥12,000

※上記料金には、サービス料と消費税が含まれております。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。
※ご利用日の3日前よりキャンセル料が発生いたします。(3日前から前日まで:50%、当日100%)