

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

●椀物／Soup

・雑煮(白味噌、清汁)／ZO-NI(Clear soup or white miso soup) 小麦 / Wheat ￥1,500

●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

・鯖巻繊蒸し／Simmered spanish mackerel and vegetables 小麦・卵 / Wheat, Egg ￥3,200

・真名鰹かぶら蒸し／Steamed bonito with turnip 小麦・卵 / Wheat, Egg ￥3,500

・金目鯛酒蒸し／Sake steamed golden threadfin bream 小麦 / Wheat ￥3,800

●焼物／Grilled

・鰯西京焼／Grilled amberjack with saikyo miso 小麦 / Wheat ￥3,000

・甘鯛柚庵焼／Grilled tilefish with citrus 小麦 / Wheat ￥3,800

・真名鰹西京焼／Grilled bonito with saikyo miso 小麦 / Wheat ￥4,000

●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%)