前菜三種

- -さくら胡麻豆腐
- -しらすと桜海老の白造りと小松菜
- -蛍鳥賊とフレンチキャビア

焼き野菜 (旋路産新たまねぎ 新じゃがいもと生麩)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

厳選和牛 80g

真鯛 帆支貝とタラバ蟹の鉄板焼き

オマール海老の鉄板焼き和風サンバルソース

いずれか

黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)

神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)

■ 黒毛和牛A4サーロイン 30g和牛三種食べ比べ (+¥6,000)■ 連戸牛A4サーロイン 30g

ご飯、赤出汁、香の物

いずれか

ガーリックライス (+¥1,300

季節のデザート

ほうじ条 又は コーヒー

Assorted appetizers

- -Sakura tofu
- -Whitebait and sakura shrimp, Japanese mustard spinach
- -Firefly squid with French caviar

Sautéed vegetable (Spring onion, Spring potato, Nama-fu (wheat gluten))

Organic vegetable salad

Wagyu beef 80g

Sautéed sea bream, scallop & king crab

Sautéed lobster, Japanese sambal sauce

Select one Wagyu beef tenderloin A5 80g (+¥4,000)

Kobe beef sirloin A4 80g (+¥13,000)

Comparing the taste of 3 kinds of Wagyu beef [Wagyu beef sirloin A5 30g, Wagyu beef tenderloin A5 30g Kobe beef sirloin A4 30g] (+¥ 6,000)

Steamed rice, red miso soup & Japanese pickles

Garlic fried rice (+¥1,300)

Seasonal dessert

Roasted green tea or coffee



Select one

¥ 10.450

*飼料に亜麻仁油脂肪酸カルシウムを絵与し 牛のゲップによって登せするメタンガスを抑制し 畜産からの温室効果ガス (GHG)排出削減の実現に取り組んでいます。

We are working to reduce greenhouse gas (GHG) emissions from livestock production by mixing calcium-rich flaxseed oil fatty acids in cattle feed, which controls methane gas produced by cattle burping.

-しらすと桜海老の白造りと小松菜

直鯛の鉄板焼き トマトソースと山蔘オイル

いずれか 活オマール海老半身(+¥3,800)

• **၈** (+¥6.500)

焼き野菜 (体路差新たまねぎ 新じゃがいもと生麩)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

里毛和牛A4口一又 80 g

SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 80g

いずれか 黒毛和牛A5ヒレ 80g (+¥4,000)

いずれか ご飯、赤出汁、香の物 ガーリックライス(+¥1,300)

季節のデザート

ほうじ糸 又は コーヒー

Assorted appetizers

-Sakura tofu

-Whitebait and sakura shrimp, Japanese mustard spinach

-Firefly squid with French caviar

Stewed Wagyu beef and seasonal vegetables, wrapped carta fata, gratin soup-style

Sautéed sea bream, tomato sauce & wasabi oil

Half lobster (+¥3.800)

Abalone $(+ \pm 6.500)$

Sautéed vegetable {Spring onion, Spring potato, Nama-fu (wheat gluten)}

Organic vegetable salad

Wagyu beef sirloin A4 80g

SDGs Hitachi beef sirloin 80g

Wagyu beef tenderloin A5 80g (+¥4,000) Select one

> Comparing the taste of 3 kinds of Wagyu beef [Wagyu beef sirloin A5 30g, Wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g] (+¥ 6,000)

Steamed rice, red miso soup & Japanese pickles

Garlic fried rice (+¥1,300)

Seasonal dessert

Roasted green tea or coffee



¥ 16.800

*飼料に亜麻仁油脂肪酸カルシウムを終与し 牛のゲップによって祭せするメタンガスを抑制し 畜産からの温室効果ガス (GHG)排出削減の実現に取り組んでいます。

We are working to reduce greenhouse gas (GHG) emissions from livestock production by mixing calcium-rich flaxseed oil fatty acids in cattle feed, which controls methane gas produced by cattle burping.

-さくら胡麻豆腐 -しらすと桜海老の白造りと小松菜 -蛍烏賊とフレンチキャビア

Select one

Select one

フォアグラとホワイトアスパラガス, 根セロリのマッシュ ペコリーノチーズのチュイル ガストリックソース

オマール海老の鉄板焼き和風サンバルリース

焼き野菜(淀路を新たまねぎ 新じゃがいもと生麩)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

里毛和华A4ロース 80g

SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 80g

黒毛和牛A5ヒレ 80g (+¥4,000)

和牛三種食べ比べ (+¥6,000) 黒毛和牛A5ヒレ 30g 神戸牛サーロイン 30g

Assorted appetizers

- -Sakura tofu
- -Whitebait and sakura shrimp, Japanese mustard spinach
- -Firefly squid with French caviar

Sautéed foie gras and white asparagus with mashed celeriac, pecorino cheese tuile, gastrique sauce

Sautéed lobster, Japanese sambal sauce

Sautéed vegetable {Spring onion, Spring potato, Nama-fu (wheat gluten)}

Organic vegetable salad

Wagyu beef sirloin A4 80g

SDGs Hitachi beef sirloin 80g

Wagyu beef tenderloin A5 80g (+¥4,000)

Comparing the taste of 3 kinds of Wagyu beef [Wagyu beef sirloin A5 30g, Wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g] (+¥ 6,000)

季節のデザート

ほうじ茶 又は コーヒー

Steamed rice, red miso soup & Japanese pickles

Garlic fried rice (+¥ 1,300)

Seasonal dessert

Roasted green tea or coffee





さくら胡麻豆腐 蛍鳥賊とキャビア

季節のお刺身三点感り合わせ

フォアグラとホワイトアスパラガス. 根セロリのマッシュ ペコリーノチーズのチュイル ガストリックソース

オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース

齁の鉄板焼き 西京味噌のバターソース

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

神戸牛A4ロース80g

ガーリックライス、赤出汁、香の物 桜海老と高菜のご飯、赤出汁、香の物

季節のデザート

ほうじ茶 又は コーヒー

Sakura tofu, Firefly squid with French caviar

3 kinds of Seasonal sashimi

Sautéed foie gras and white asparagus with mashed celeriac, pecorino cheese tuile, gastrique sauce

Sautéed lobster, Japanese sambal sauce

Sautéed abalone with Kyoto-style miso butter sauce

Organic vegetable salad

Kobe beef sirloin A4 80g

Garlic fried rice, red miso soup & Japanese pickles

Flied rice with sakura shrimp and takana leaf mustard red miso soup and Japanese pickles

Seasonal dessert

Roasted green tea or coffee

