

一輪

*3月1日より from March 1

¥10,000

冷製前菜 — 食前のお愉しみ —
Appetizers

彩りのサラダ — 人参ドレッシング —
Mixed Salad with Carrot Dressing

季節の焼野菜 五種 — バーニャカウダーソース —
5 kinds of Grilled Seasonal Vegetables
Bagna Cauda Sauce

近江牛サーロイン 120g
— 静岡産本山葵と青森産大蒜 梅のディップ 4種の塩 —
Omi Beef Sirloin (120g)
Wasabi, Garlic, Plum Dip, 4 kinds of Salt

*追加料金 2,000 円で近江牛フィレ 100g に変更いただけます。
You can change to Omi Beef fillet 100g for additional charge 2,000 yen

釜炊き御飯のガーリックライス (椀・香の物) または 特製釜めし (椀・香の物)
Garlic Rice (Soup, Pickles) or Japanese-style Rice (Soup, Pickles)

水菓子
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

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

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

表記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。 特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

楯

*3月1日より from March 1

¥16,000

冷製前菜 — 食前のお愉しみ —
Appetizers

フォアグラと丸大根のソテー — 京都『山利』野菜もろみ添え —
Sautéed Foie Gras and Round Radish with Kyoto Yamari's Moromi Miso

彩りのサラダ — 人参ドレッシング —
Mixed Salad with Carrot Dressing

活け黒鮑の酒蒸し — 岩海苔風味のポン酢ソース —
Sake Steamed Fresh Black Abalone Served with Seaweed Flavoured Vinegar Sauce

季節の焼野菜 五種 — バーニャカウダーソース —
5 kinds of Grilled Seasonal Vegetables
Bagna Cauda Sauce

近江牛フィレ 80g または 近江牛サーロイン 100g
— 静岡産本山葵と青森産大蒜 梅のディップ 4種の塩 —
Omi Beef Fillet (80g) or Omi Beef Sirloin (100g)
Wasabi, Garlic, Plum Dip, 4 kinds of Salt

釜炊き御飯のガーリックライス (椀・香の物) または 特製釜めし (椀・香の物)
Garlic Rice (Soup, Pickles) or Japanese-style Rice (Soup, Pickles)

水菓子
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

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

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

表記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。 特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

立華

*3月1日より from March 1

¥20,000

冷製前菜 — 食前のお愉しみ —
Appetizers鹿児島県産 黒豚の焼きしゃぶ — 柚子味噌ソース —
Grilled Kagoshima Kurobuta Shabu with Citrus Miso Sauce彩りのサラダ — 人参ドレッシング —
Mixed Salad with Carrot Dressing活けイセエビと春の野菜 — 雲丹の風味のトマトクリームソース —
Fresh Lobster and Spring Vegetables with Sea Urchin Flavoured Tomato Cream Sauce季節の焼野菜 五種 — パーニャカウダーソース —
5 kinds of Grilled Seasonal Vegetables
Bagna Cauda Sauce近江牛フィレ 80g または 近江牛サーロイン 100g
— 静岡産本山葵と青森産大蒜 梅のディップ 4種の塩 —
Omi Beef Fillet (80g) or Omi Beef Sirloin (100g)
Wasabi, Garlic, Plum Dip, 4 kinds of Salt釜炊き御飯のガーリックライス(椀・香の物) または 特製釜めし(椀・香の物)
Garlic Rice (Soup, Pickles) or Japanese-style Rice (Soup, Pickles)水菓子
Dessertコーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

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

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

表記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。 特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

A LA CARTE

先付け Appetizer	¥800	黒豚ロース 150g Black Pork Loin	¥3,800
前菜三種盛り合わせ Appetizer Platter	¥2,000	フォアグラ 80g Foie Gras	¥4,400
彩りサラダ(小) Mixed Salad (small)	¥600	近江牛サーロイン 100g Omi Beef Sirloin	¥7,500
彩りサラダ(大) Mixed Salad (large)	¥1,200	近江牛フィレ 100g Omi Beef Fillet	¥10,000
真鯛 Sea bream	¥2,200	近江牛シャトーブリアン 100g Omi Beef Chateaubriand	¥12,000
帆立貝柱 Scallop	¥1,800	季節の焼野菜 五種 5 Kinds of Grilled Seasonal Vegetables	¥1,200
活け車海老 40g Prawn	¥2,600	焼チーズ Grilled Cheese	¥2,600
活けイセエビ 300g Lobster	¥13,800	ガーリックライス(椀・香の物) Garlic Rice (Soup, Pickles)	¥1,200
活け黒鮑 100g Black Abalone	¥7,200	フルーツとシャーベット Fruit and Sorbets	¥1,200
活け黒鮑 200g Black Abalone	¥12,800		
海鮮三種盛り合わせ (活け車海老、真鯛、帆立貝柱) Seafood Platter (Prawns, Red Sea Bream, Scallop)	¥4,800		

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

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

表記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。 特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。