

睦月 御献立

DINNER MENU

突き出し STARTER

青森県ネギトロ 宮崎県キャビア

青森懸葱吞拿魚腩配宮崎懸魚子醬

AOMORI MINCED FATTY TUNA WITH MIYAZAKI CAVIAR

先付 APPETISER

北海道香箱蟹の茶碗蒸し

北海道香箱蟹茶碗蒸

STEAMED EGG CUSTARD WITH HOKKAIDO CRAB MEAT SAUCE

名物 SIGNATURE

蒸し鮑と北海道雲丹の鮑肝餡掛け

蒸鮑魚、北海道海膽配鮑肝醬

STEAMED ABALONE, HOKKAIDO SEA URCHIN WITH LIVER SAUCE

吸物 SEASONAL CLEAR SOUP

長野県甘鯛、菜の花

長野懸甘鯛、菜之花清湯

CLEAR SOUP NAGANO TILEFISH , RAPE BLOSSOM

向付 COLD DISH

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

八寸 ASSORTED DISHES

山海佳肴

山海佳餚拼盤

AN ASSORTED PLATTER FEATURING THE BEST SEASONAL INGREDIENTS

主菜 MAIN SEAFOOD DISH

花膠と海老芋の煮物

慢煮花膠配海佬山芋

SIMMERED FISH MAW WITH JAPANESE TARO

強肴 MAIN MEAT DISH

滋賀県近江和牛ヒレステーキ

滋賀懸近江和牛牛柳

CHARCOAL GRILLED SHIGA OMI WAGYU TENDERLOIN

御飯 CLAY POT RICE DISHES

北海道毛蟹と雲丹ご飯又A5和牛温泉卵トリュフご飯

北海道毛蟹海膽飯或A5和牛温泉蛋飯

HOKKAIDO HAIRY CRAB & SEA URCHIN RICE

OR A5 WAGYU & SOFT BOILED EGG WITH BLACK TRUFFLE RICE

水菓子 DESSERT

旬のフルーツ 安納芋アイス最中

日本時令水果及安納蕃薯雪糕最中餅

SEASONAL FRUITS & ANNOUIMO ICE CREAM MONAKA