

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(中トロ)／Medium 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

・ かさご 聖護院だいこん 生姜餡掛け ／Simmered rockfish and Shōgoin daikon radish with with starchy ginger sauce	小麦 / Wheat	¥ 3,200
・ 香箱蟹 えびいも 柚子味噌 ／Kobako Crab (Female Snow Crab) with Yuzu miso Sauce	小麦, 卵 / Wheat, Egg	¥ 3,500
・ のどぐろかぶら蒸し ／Steamed Nodoguro(Blackthroat Seaperch) with grated turnip	小麦, 卵 / Wheat, Egg	¥ 3,800

●焼物／Grilled

・ 羽汰柚庵焼／Grilled fish with citrus	小麦 / Wheat	¥ 3,200
・ 真名鰹塩焼／Salt-grilled Bonito	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%)