

一品料理

●珍味・八寸／Delicacy・Appetizer

アレルギー特定原材料 9 品目 / 9 major allergens

・ 生雲丹／Fresh sea urchin	小麦 / Wheat	¥ 2,500
・ 自家製唐墨／Dried mullet roe		¥ 2,500
・ 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／Sashimi

・ 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
・ 鮪(トロ)／Fatty tuna	小麦 / Wheat	¥ 6,000

●焚合・蒸物／Simmered・Steamed

・ 紅ずわい蟹 蓮根飛龍頭 みぞれ掛け ／Red snow crab and lotus root Hiriyuzu with grated daikon sauce	小麦・かに / Wheat・Crab	¥ 3,200
・ 真名鰹 えびいも 生姜餡掛け ／Managatsuo and shrimp taro with ginger Ankake sauce	小麦 / Wheat	¥ 3,500
・ ヒゲマと京みず菜のはりはり鍋 ／Harihari hot pot with brown bear and Kyoto mizuna	小麦 / Wheat	¥ 4,500

●焼物／Grilled

・ 黒むつ味噌柚庵焼 ／Grilled bluefish with miso-yuzu marinade	小麦 / Wheat	¥ 3,500
・ 金目鯛塩焼／Salt-grilled Kinmedai	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%)