

四季彩コース

Seasonal Course



主菜 一品

¥7,500(鶏 または 豚)
(Chicken or Pork)

Main dish - One variety

9,000(旬魚 または 魚介 または 牛)
(Fish or Seafood or Beef)

二品

Main dish - Two Varieties

11,000(五種からお選びください)
(Please choose from five varieties)

13,000(鰻 と 和牛)
(Eel and Japanese Beef)

料金には消費税及びサービス料が含まれております。
All prices include consumption tax and a service charge.



前 菜

Assorted Appetizer

枝豆豆腐

どうもろこし真丈の東寺揚げ

トマトのチーズ射込み

Edamame Tofu

Deep-fried Corn Dumplings Wrapped in Yuba

Cheese Stuffing Inside Tomatoes

造り替り

a substitute for sashimi

本鮪とアボカドのタルタル

Bluefin Tuna and Avocado Tartare

小 鍋

Hot Pot

穴子の柳川風鍋

Yanagawa-style Conger eel Hotpot

【主菜】

炭火・鉄板焼き

Charcoal-grilled/
Teppanyaki-grilled

本日おすすめのメイン食材と季節の野菜

Today's special main ingredient with seasonal vegetables

銘柄鶏 Chicken

銘柄豚 Pork

旬魚 Fish

魚介 Seafood

銘柄牛希少部位 Beef rare cuts

食 事

Noodle

島原手延そうめん


Shimabara Somen Noodles

デザート

Dessert

桃と赤しそのデザート

Peach and Shiso Dessert



料金には消費税及びサービス料が含まれております。

All prices include consumption tax and a service charge.