

# 四季彩コース

Seasonal Course



メインディッシュ 一品  
Main dish - One variety

¥7,000(鶏 または 豚)  
(Chicken or Pork)

8,500(旬魚 または 魚介 または 牛)  
(Fish or Seafood or Beef)

二品  
Main dish - Two Varieties

10,000(五種からお選びください)  
(Please choose from five varieties)

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

Appetizer

ふぐ皮サラダ

長芋と芹の豚バラ巻き

サーモンのチーズ巻き

Pufferfish skin salad

Yam and Japanese parsley wrapped in pork belly

Salmon and cheese roll

造り替り

a substitute for sashimi

真鯛とゴマフグのラビゴットソース

Sea Bream and Pufferfish with Ravigote sauce

七輪焼き

Grilled Dish

あんこう鍋

Monkfish hot pot

【メインディッシュ】

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

厳選銘柄鶏 Chicken

銘柄豚 Pork

旬魚 Fish

魚介 Seafood

銘柄牛希少部位 Beef rare cuts

食 事

Rice

焼き葱の温かい蕎麦

Warm Soba - Buckwheat noodles with grilled green onions

デザート

Dessert

チョコレートムース 柚子風味のパフェ バシユラン飾り

Chocolate mousse and Yuzu-flavored parfait  
with Vacherin garnish

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.