

葉月 御献立

DINNER MENU

突き出し S T A R T E R

九州無花果と夏野菜の白和え

九州無花果及夏野菜配豆腐之麻白汁

KYUSHU FIG AND VEGETABLES WITH TOFU & SEASAME SAUCE

先付 A P P E T I S E R

ロブスターと京都賀茂茄子の出汁ゼリー掛け

波士頓龍蝦及京都賀茂茄子配出汁嗜喱

BOSTON LOBSTER AND KYOTO KAMO EGGPLANT WITH

HOMEMADE DASHI JELLY

名物 S I G N A T U R E

蒸し鮑の雲丹ソース

蒸鮑魚配海膽芡

STEAMED ABALONE WITH SEA URCHIN SAUCE

吸物 S E A S O N A L C L E A R S O U P

太刀魚、夏野菜、柚子

太刀魚、夏野菜清湯

JAPANESE CUTLASSFISH, SUMMER VEGETABLES

向付 C O L D D I S H

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

八寸 A S S O R T E D D I S H E S

山海佳肴

山海佳餚拼盤

AN ASSORTED PLATTER FEATURING THE SEASON'S FINEST
INGREDIENTS

強肴 M A I N S I G N A T U R E

旬の海鮮と夏野菜の天ぷら又は

花膠と大根の煮物へ追加\$200

時令海鮮及夏野菜天婦羅或

慢煮花膠配日本蘿蔔へ追加\$200

SEASONAL SEAFOOD & SUMMER VEGETABLES TEMPURA OR
SIMMERED FISH MAW WITH TURNIP AND CHICKEN SOUP

<ADDITIONAL \$200>

主菜 M A I N M E A T D I S H

A5和牛サーロインステーキ又は

近江和牛テンダーロインステーキへ追加\$200

A5和牛西冷炭火焼或

近江和牛牛柳炭火焼へ追加\$200

CHARCOAL-GRILLED A5 WAGYU SIRLOIN OR

CHARCOAL-GRILLED OMI WAGYU TENDERLOIN <ADDITIONAL \$200>

御飯 C L A Y P O T R I C E D I S H E S

北海道毛蟹と玉蜀黍ご飯又はA5和牛トリュフご飯

北海道毛蟹及玉米飯或A5和牛黒松露飯

HOKKAIDO HAIRY CRAB & GOLD RUSH CORN RICE OR

A5 WAGYU WITH BLACK TRUFFLE RICE

水菓子 D E S S E R T

旬のフルーツ 黒糖葛餅

日本時令水果及黒糖葛餅

SEASONAL FRUITS & BROWN SUGAR KUZUI MOCHI