

長月 御献立

DINNER MENU

突き出し S T A R T E R

梨と秋野菜の白和え

日本梨及秋野菜配豆腐芝麻白汁

JAPANESE PEAR & VEGETABLES WITH TOFU & SESAME SAUCE

先付 A P P E T I S E R

鹿児島鰻ざく

鹿児島鰻魚伴京都賀茂茄子配日本薑

KAGOSHIMA EEL AND KYOTO KAMO EGGPLANT WITH

JAPANESE GINGER

名物 S I G N A T U R E

オーストラリア鮑の飯蒸し

澳洲鮑魚配蒸日本短粒糯米

STEAMED AUSTRALIAN ABALONE WITH GLUTINOUS RICE

吸物 S E A S O N A L C L E A R S O U P

京都鰻、松茸

京都鰻魚、松茸清湯

KYOTO CONGER EEL, MATSUTAKE MUSHROOM

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

大分県太刀魚と北海道雲丹の煮物又は

花膠と大根の煮物へ追加\$200

慢煮大分縣太刀魚配北海道海膽或

慢煮花膠配日本蘿蔔へ追加\$200

SIMMERED OITA CUTLASS FISH WITH HOKKAIDO SEA URCHIN 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

A5 WAGYU SIRLOIN CHARCOAL GRILLED 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

北海道毛蟹とキノコご飯又はA5和牛と温泉卵ご飯

北海道毛蟹及雜菌飯或A5和牛溫泉蛋飯

HOKKAIDO HAIRY CRAB AND MIXED MUSHROOM RICE OR
A5 WAGYU WITH SOFT BOILED-EGG RICE

水菓子 D E S S E R T

旬のフルーツほうじ茶プリン

日本時令水果及焙茶布甸

SEASONAL FRUITS & HOJICHA PUDDING