

前菜 / Appetizers

Tuna tartare with 7 kinds of Condiments トロのタルタル 7種類の薬味添え	2,800 yen
Caviar Oscietra 20g w/ Rye Blini キャビア オシエトラ 20g ライ麦ブリニ添え	26,000 yen
Caviar Beluga w/ Rye Blini キャビア ベルーガ ライ麦ブリニ	25g 40,000 yen / 50g 80,000 yen
Mizuhiki Bagna Cauda with Crab Miso Sauce 水引バーニャカウダ カニ味噌のソース	2,500 yen
Assorted Sauteed Vegetables 野菜ソテー 盛り合わせ	2,000 yen ~
Oyster Foie Gras (Oyster, Foie Gras, Sea Urchin) オイスターフォアグラ (牡蠣・フォアグラ・雲丹)	4,500 yen
Sauteed Foie Gras フォアグラのソテー	6,000 yen
Jamón Ibérico スペイン産100%イベリコ豚 原本生ハム	1,800 yen

魚介料理 / Seafood

Grilled Oyster 焼き牡蠣	1 piece 1,000 yen
Sauteed Scallop 帆立のソテー	2 pieces 2,800 yen
Sauteed Fish of the day 国産鮮魚のソテー	4,000 yen ~
Ise Lobster 活 伊勢海老	12,000 yen ~
Abalone 活 黒鮑	20,000 yen ~

肉料理 / Meat

“Kobe” Brand Wagyu Beef Sirloin 神戸牛サーロイン	100g ~ 22,000 yen ~
Wagyu Beef Chateaubriand 特選和牛シャトーブリアン	100g ~ 13,000 yen ~
Wagyu Beef Sirloin 特選和牛サーロイン	100g ~ 11,000 yen ~
Wagyu Beef Fillet 特選和牛フィレ	100g ~ 12,000 yen ~
Daisen Chicken 大山鶏	150g 3,700 yen ~

お食事 / Rice and Noodles

Cold Goto Udon Noodle 冷製五島手延うどん	1,200 yen
Garlic Rice and Soup ガーリックライスとお椀	1,600 yen
Steamed Rice and Soup 鉄鍋ごはんとお椀	1,000 yen