



会席 An

先付

春菊ムース 生雲丹

前菜

季節の旬菜

温菜

旬の一品

お造り

季節の鮮魚

蒸し物

フォアグラ茶碗蒸し

肉料理

和牛A5ヒレ

神戸牛ロース(+¥4000)

お食事

季節の釜炊きご飯

香の物 赤出汁

デザート

あんみつ

18,000円

お料理の内容は、仕入れ状況などにより変更になる場合がございます。
別途サービス料10%を頂戴致します。すべて内税表記でございます。
食材の産地情報については、スタッフにお尋ねください。



しゃぶしゃぶ

旬彩

季節のお浸し

蒸し物

フォアグラ茶碗蒸し

お造り

本日のお造り

しゃぶしゃぶ

お肉 お野菜各種

うどん 又は 雑炊

デザート

季節のシャーベット

神戸牛コース 黒毛和牛コース

25,000円

18,000円

別途サービス料10%を頂戴致します。すべて内税表記でございます。
食材の産地情報については、スタッフにお尋ねください。



すき焼き

旬彩

季節のお浸し

蒸し物

フォアグラ茶碗蒸し

お造り

本日のお造り

すき焼き

お肉 お野菜各種

白米釜炊きご飯

デザート

季節のシャーベット

神戸牛コース 黒毛和牛コース

25,000円

18,000円

別途サービス料10%を頂戴致します。すべて内税表記でございます。
食材の産地情報については、スタッフにお尋ねください。



天 婦 羅

旬彩

季節のお浸し

蒸し物

フォアグラ茶碗蒸し

本日のお造り + 3,000円

天 婦 羅

車海老 桜鯛 桜海老かき揚げ

春の山菜3種 筍

特選和牛 (+¥2500)

お食事

濃密卵のとろ〜り天井

デザート

季節のシャーベット

15,000円

お料理の内容は、仕入れ状況などにより変更になる場合がございます。
別途サービス料10%を頂戴致します。すべて内税表記でございます。
食材の産地情報については、スタッフにお尋ねください。



おまかせ「雅」くみやびく 二五、〇〇〇円

本日一番の旬な食材を使ったお料理
江戸前握りを堪能して
いただくコースです。
お客様の要望をお聞きして
板前が対応し最高のひと時を
演出いたします。



江戸前「粋」くいきく 二〇、〇〇〇円

季節の先付

旬の小鉢

江戸前握り 十四貫

“江戸前の仕事を施した至高の十四貫”

玉子焼き

お椀



愛宕「幟」のぼり

一五、〇〇〇円

季節の先付

お造り

旬の小鉢

本日の逸品

江戸前握り
九貫

玉子焼き

お椀



天空の華

極上の料理と
日本酒のマリアージュの
世界へようこそ。

料理長おすすめ 「今月の逸品盛り」	4,800円
----------------------	--------

利き酒師 & ツムリエが厳選 「今日の日本酒」	1,800円～
----------------------------	---------