

秋の味覚入荷 売切ご免!

焼き松茸

Simply grilled Matsutake mushroom

松茸と鰻の土瓶蒸し

Steamed Matsutake and conger eel in clay pot

松茸と新銀杏の土鍋ご飯

Clay Pot Rice with Ginkgo and Matsutake mushroom

ASK

(税込ASK円)

1980

(税込2178円)

5280

(税込5808円)

本日の
おすすめ

前菜

ジュレで召し上がる 彩り野菜の冷やし煮物

Simmered assorted Seasonal Vegetables served chilled with Savory Jelly

万願寺唐辛子炒め

Stir-fried Manganji Peppers

无花果(いちじく)胡麻クリーム掛け

Fresh fig topped with a sesame cream

マグロの蕨醤油和え

Tuna Tossed with Garlic Chive Soy Sauce

塩煎り新銀杏

Salt-roasted fresh ginkgo nuts

鰻落とし梅肉添え

Poached Pike Conger with Ume Plum Paste

雲丹の伊勢海老ジュレ掛け(お一人様)

Sea Urchin Topped with Spiny Lobster Gelée

魚介料理

鰻と秋茄子・冬瓜の柳川仕立て

Yanagawa-style dish of conger eel, eggplant, and winter melon

鰻(にしん)と秋茄子の炊き合わせ

Herring and Eggplant Simmered in Dashi

穴子と豆腐の揚げ出し

deep-fried conger eel and tofu

穴子の天麩羅 彩り野菜添え～実山椒ソース～

Conger Eel Tempura with Colorful Vegetables ~ Sansho Pepper Berry Sauce ~

秋刀魚・舞茸巻き焼き

deep-fried conger eel and tofu

カンパチカマ焼き

Grilled Greater Amberjack Collar

肉料理

和牛ローストビーフと旬野菜の盛合せ

Assortment of Wagyu Roast Beef and Seasonal Vegetables

旬の土鍋ご飯

鰻と玉蜀黍と枝豆の土鍋ご飯

Clay Pot Rice with Eel, Corn and Soybean (Cooked to Order)

注文頂上からお届けします

◇本日オススメのデザート◇

すだち餅

Sudachi Citrus Mochi

さつまいものプリンとミルクアイス

Sweet Potato pudding and milk ice cream

シャインマスカットとスイカのグラニテのパフェ

Shine muscat and Watermelon Granita Parfait

980

(税込1078円)

600

(税込660円)

700

(税込770円)

1080

(税込1188円)

1200

(税込1320円)

1380

(税込1518円)

1600

(税込1760円)

1580

(税込1738円)

1380

(税込1518円)

1480

(税込1628円)

1980

(税込2178円)

1980

(税込2178円)

2480

(税込2728円)

2380

(税込2618円)

3280

(税込3608円)

500

(税込550円)

880

(税込968円)

1080

(税込1188円)

当日のおすすめ料理に関しては
店舗よりお問い合わせください。