Japanese Kappo Counter Dinner Course Menu

先 附 順才養老寄せ キャビア 海老 旨出汁

Appetizers Water shield with grated yam, caviar, shrimp covered with dried bonito broth

清汁仕立て 雲丹豆腐 絹さや とろろ昆布 椀 物

Clear Soup Tofu with sea urchin, snow peas and shaved kelp in clear soup

五種盛り合わせ お造り

5 kinds of sashimi Sashimi

強着 おすすめの魚

Fish Dish Fish of the day

温物 豚の柔らか煮 じゃが芋餡掛け

Tender braised pork, potato covered with starchy sauce Brised Dish

泉州水なす挟み揚げ 鰻 パプリカ もみ海苔 鼈甲餡かけ 揚げ物

Deep Fried Dish Deep fried eel sandwiched in "Senshu" eggplant, bell pepper, seaweed

covered with dark soy sauce and starchy sauce

留め肴 追加料金にて「黒毛和牛フル肉の炭火焼き」を追加できます(+¥4,000)

Available to change to charcoal grilled Japanese Kuroge premium beef tenderloin (+4,000) Main Dish

<u>お食事をお選びください</u> Choice of

食事 釜炊きご飯 赤出汁 香の物

Melon and loquat

Rice or Sushi Steamed rice, red miso soup, pickles

小麦を使用しております Including wheat

にぎり寿司五種盛り合わせ

5 kinds of sushi, red miso soup

えび、小麦、卵、乳を使用しております Including shrimp, wheat, egg, milk

水菓子 メロン 枇杷

Fruits

海老 くるみ 卵 乳, 蟹 小麦 そば 落花生

Shrimp Walnut Wheat Milk Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥20,000

一天

Japanese Kappo Counter Dinner Course Menu

先 附 順才養老寄せ キャビア 大阪産春菊のソース

Appetizers Water shield with grated yam, caviar, sauce of "Osaka" chrysanthemum

椀 物 兵庫県産 鱧と泉州水なす

Clear Soup "Hyogo" pike conger and "Senshu" eggplant

お造り 八種盛り合わせ

Sashimi 8 kinds of sashimi

強 肴 おすすめの魚

Fish Dish Fish of the day

焼き物 若鮎塩焼き

Grilled Dish Grilled sweetfish with salt

揚げ物 兵庫県産 目板かれいの唐揚げ

Deep Fried Dish Deep fried "Hyogo" flatfish

留め肴 ブランド牛フィレ肉の炭火焼き

Main Dish Charcoal grilled brand beef tenderloin

食事 のどくろの釜炊きご飯

Rice Steamed rice with blackthroat sea perch

水菓子 果物

Fruits Fruits

海老 くるみ 小麦 そば 鴚 乳 落花生 解 Shrimp Wheat Milk Crab Walnut Buckwheat Egg Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥28,000