

爽

Sou

新じゃがいものブルーテと海老のコンフィ

Velouté of potatoes with shrimp confit

鱸の昆布メ 赤ワイン香るラタトゥイユ添え

Kombu-marinated sea bass with ratatouille, red wine aroma

鹿児島県産 黒毛和牛ロース 90 g

Kagoshima kuroge premium beef loin (90g)

～追加料金にてお肉を変更していただけます～

Choice of beef available with an additional charge

Kagoshima kuroge premium tenderloin (80g) 鹿児島県産黒毛和牛フィレ80 g +¥3,100

"OMI" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) 近江牛フィレ80 g 又は ロース90 g +¥8,000

"KOBE" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) 神戸牛フィレ80 g 又は ロース90 g +¥18,000

焼き野菜

Assorted vegetables

釜炊きご飯

Steamed rice

※追加料金にてガーリックライスに変更していただけます (+¥1,500)

※Available to change garlic rice (+¥1,500)

赤出汁・香の物

Red miso soup, assorted of pickles

チェリージュビレ キルシュの香り

Cherries jubilee with a hint of kirsch

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

海老
Shrimp



蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat



そば
Buckwheat

卵
Egg



乳
Milk



落花生
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.

¥8,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15％）が含まれております。Prices include consumption tax and 15% service charge

食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances

颯

Ryu

新じゃがいものブルーテと海老のコンフィ

Velouté of potatoes with shrimp confit

鱸の昆布× 赤ワイン香るラタトゥイユ添え

Kombu-marinated sea bass with ratatouille, red wine aroma

ノルウェーサーモン アオリイカ

Norwegian salmon and bigfin reef squid

鹿児島県産 黒毛和牛 フィレ80g又はロース90g

Kagoshima kuroge premium beef tenderloin (80g) or loin (90g)

～追加料金にてお肉を変更していただけます～

Choice of beef available with an additional charge

“OMI” premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) 近江牛フィレ80 g又はロース90 g +¥8,000

“KOBE” premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) 神戸牛フィレ80 g又はロース90 g +¥18,000

焼き野菜

Assorted vegetables

釜炊きご飯

Steamed rice

※追加料金にてガーリックライスに変更していただけます (+¥1,500)

※Available to change garlic rice (+¥1,500)

赤出汁・香の物

Red miso soup, assorted of pickles

チェリージュビレ キルシュの香り

Cherries jubilee with a hint of kirsch

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

海老
Shrimp



蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat



そば
Buckwheat

卵
Egg



乳
Milk



落花生
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.

¥12,000

※表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances

天

Ten

新じゃがいものブルーテと海老のコンフィ

Velouté of potatoes with shrimp confit

鱸の昆布メ 赤ワイン香るラタトゥイユ添え

Kombu-marinated sea bass with ratatouille, red wine aroma

大阪産なにわポーク 柚子胡椒とライムの香り

"Osaka" Naniwa pork with Yuzu pepper and lime scent

ノルウェーサーモン アオリイカ

Norwegian salmon and bigfin reef squid

又は or

オマール海老テール アオリイカ

Lobster tail and bigfin reef squid

鹿児島県産 黒毛和牛フィレ80g又はロース90g

Kagoshima kuroge premium beef tenderloin (80g) or loin (90g)

～追加料金にてお肉を変更していただけます～

Choice of beef available with an additional charge

"OMI" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) 近江牛フィレ80 g 又はロース90 g

+¥8,000

"KOBE" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) 神戸牛フィレ80 g 又はロース90 g

+¥18,000

焼き野菜

Assorted vegetables

釜炊きご飯

Steamed rice

※追加料金にてガーリックライスに変更していただけます (+ ¥1,500)

※Available to change garlic rice (+¥1,500)

赤出汁・香の物

Red miso soup, assorted of pickles

チェリージュビレ キルシュの香り

Cherries jubilee with a hint of kirsch

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

海老
Shrimp

蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat

そば
Buckwheat

卵
Egg

乳
Milk

落花生
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.

¥16,000

※表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge

食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances