

アラカルト A La Carte

Appetizers 前菜

フォアグラのソテー マディラ酒のソース
Sautéed Foie Gras with Mushroom and Madera Sauce
¥4,000

野菜サラダ (1名様盛り)
Salad (1 Person)
¥650



Soup スープ

宮崎牛すね肉のコンソメスープ (1名様) Miyazaki-beef Shank Meat Consomme Soup (1 Person)
¥1,000 *動物性たんぱく質とコラーゲンを豊富に含んだスープです *This soup is rich in animal protein and collagen.

Sautéed Vegetables 焼野菜

本日の焼き野菜 3種 (1名様盛り) Sautéed Today's Vegetables (1 Person)
¥1,000

Seafood 魚介類

鮑 (150g) のソテー ウニソースと香草バター
Sautéed Abalone with Sea Urchin Sauce and Herb Butter
¥16,000

伊勢海老のソテー
Sautéed Spiny Lobster
¥11,000

本日の魚のソテー
Sautéed Today's Fish
¥2,500

帆立貝柱のソテー (3個)
Sautéed Scallops (3 pieces)
¥2,100



「写真はイメージです」*Photos are for illustrative purposes only

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.
※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。
Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.



料理長のおすすめ **宮崎牛** Chef's recommendation

*入荷不定期により、ご提供できない場合もございます。*It is subject to availability due to irregular shipments. Please inquire.

宮崎牛シャトーブリアン(100g) Miyazaki-Beef Chateaubriand (100g)

¥15,000

フィレの中でもさらに肉質の良い中心部分の最上希少部位。
脂肪はロースの半分で、繊細な赤身の旨味が特徴。

Top rare cut, center of the tenderloin, much more tender and refined than the tenderloin.

Fat amount is half of the loin. Delicate lean meat with a slightly sweet character.

※ステーキは10グラムずつご追加いただけます。

*Additional steak is available with 10 g scales.



「写真はイメージです」*Photos are for illustrative purposes only

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

Teppan-Sauteed Meat 肉類

宮崎牛フィレ (100g)

Miyazaki-Beef Filet

¥12,000

1頭の牛からほんのわずか(3%)しかとれない高級部位。

やわらかく脂肪が少ない上品な味が特徴。

The high quality part where only just (3%) is removed from one cow. It features refined taste with a little fat softly.

※入荷不定期により、ご提供できない場合もございます。*It is subject to availability due to irregular shipments. Please inquire.



宮崎牛ロース (100g)

Miyazaki-Beef Loin

¥9,500

きめが細かく脂の上質な旨みをともなった牛の最高部位のひとつ。

One of the cow with the taste that it is smooth, and the fat is of good quality of the top part rank.

※ステーキは10グラムずつご追加いただけます。*Additional steak is available with 10 g scales



Rice Sets お食事

黒カレー

Black Curry

¥1,800

ガーリックライスセット(味噌汁・香の物付き)

Garlic Rice Set served with Garlic Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

¥1,800

白ご飯セット(味噌汁・香の物付き)

Rice Set served with Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

¥1,000



「写真はイメージです」*Photos are for illustrative purposes only

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.