

楓

聖護院蕪の豆腐 雲丹添え
天然平目の昆布締め

金目鯛の昆布蒸し
百合根のソース

季節のフレッシュサラダ
柚子ドレッシング

特選ブランド牛
フィレステーキ 60g
又は
ロインステーキ 80g
旬の焼野菜

ガーリックフライドライス
又は
炙り牛肉のひつまぶし
赤出汁 香の物

酒粕のブラマンジェ
季節のフルーツ添え

¥16,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

桐

季節前菜盛り合わせ
和牛八幡巻 和牛の角煮山葵添え
和牛の出汁ゼリー寄せ 冬野菜と共に
炙り牛肉 白子の醤油漬けと雲丹

牛タンの柔らかかコンソメ煮
牛出汁の白味噌ソース 山椒風味

薄切りサーロイン すき焼き風
スノードーム仕立て 温玉添え

季節のフレッシュサラダ
京人参ドレッシング

鳥取県産東伯和牛
フィステーキ 60g
又は
サーロインステーキ 80g
旬の焼野菜

ガーリックフライドライス
又は
炙り牛肉のひつまぶし
赤出汁 香の物

酒粕のブラマンジェ
季節のフルーツ添え

¥25,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

和牛				前菜	
神戸牛				和牛前菜の盛り合わせ	¥4,000
	フィレ	100g	¥21,000		
	ロイン	100g	¥19,100	金目鯛の昆布締め 蕪の甘酢漬けと共に	¥2,000
特選黒毛和牛				聖護院蕪の豆腐 雲丹添え	¥1,500
	フィレ	100g	¥15,350～		
	ロイン	100g	¥12,750～	野菜	
黒毛和牛				季節の蒸し野菜	¥3,150
	フィレ	100g	¥10,600	季節の焼き野菜	¥3,150
	ロイン	100g	¥9,550		
海鮮				サラダ	
活伊勢海老	300g		¥12,750	季節のフレッシュサラダ 京人参ドレッシング又は柚子ドレッシング	¥1,550
活オマール海老	500g		¥12,750	食事	
活鮑	200g		¥12,750	ビーフガーリックフライドライス 赤出汁、香の物	¥2,650
活車海老	2尾		¥6,350	炙り牛肉のひつまぶし風	¥2,650
帆立貝	2貫		¥3,800	デザート	
一品				酒粕のブラマンジェ	¥2,000
東伯和牛サーロイン 鉄板で仕上げるすき焼き風			¥8,000	フルーツ盛り合わせ	¥1,600
牛タンの柔らかかコンソメ煮と車海老 牛出汁の白味噌ソース			¥8,000		
金目鯛の昆布蒸し 百合根ソース			¥4,000		
天然平目の昆布締め皮焼き 聖護院蕪の餡 柚子の香り			¥4,000		
ズワイガニと大和芋 とろみを付けた薄葛出汁			¥3,000		

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
 当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
 仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。