

桔梗 / KIKYOU

アミューズ ブーシュ
Amuse-bouche

蛸のカルパッチョ トマトとバジルのドレッシング
Octopus carpaccio with tomato and basil dressing

牛蒡と蕪のポタージュ
Burdock and turnip potage

焼き野菜
Sautéed vegetables

黒毛和牛サーロイン 160g または 黒毛和牛フィレ 100g
Kuroge-wagyu sirloin 160g or fillet 100g

ガーリックライス または 鯛と桜海老の梅焼き飯
Garlic fried rice or plum fried rice with sea bream and sakura shrimp

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥16,824

山吹 / YAMABUKI

アミューズ ブーシュ
Amuse-bouche

蛸のカルパッチョ トマトとバジルのドレッシング
Octopus carpaccio with tomato and basil dressing

蝦夷鮑 100g または 国産伊勢海老 1/2 尾
Sautéed Ezo abalone 100g or Japanese spiny lobster

焼き野菜
Sautéed vegetables

黒毛和牛サーロイン 150g または 黒毛和牛フィレ 100g
Kuroge-wagyu sirloin 150g or fillet 100g

ガーリックライス または 鯛と桜海老の梅焼き飯
Garlic fried rice or plum fried rice with sea bream and sakura shrimp

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥23,529

藤 / FUJI

アミューズ ブーシュ
Amuse-bouche

和風サラダ
Mixed salad with Japanese dressing

牛蒡と蕪のポタージュ
Burdock and turnip potage

車海老
Sautéed Japanese tiger prawn

黒鮑 200g (2 名さま)
Sautéed abalone 200g (for two)

焼き野菜
Sautéed vegetables

黒毛和牛サーロイン 120g または 黒毛和牛フィレ 80g
Kuroge-wagyu sirloin 120g or fillet 80g

ガーリックライス または 鯛と桜海老の梅焼き飯
Garlic fried rice or plum fried rice with sea bream and sakura shrimp

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥51,232

2 名さまより承ります
Two orders minimum

フルーツのフランベとバニラアイス / フルーツ盛り合わせ / クレームブリュレ
Fresh fruit flambé with vanilla ice cream, assortment of fruit or crème brûlée

田村牛 サーロインステーキコース
TAMURA BEEF SIRLOIN STEAK COURSE

アミューズ ブーシュ
Amuse-bouche

蛸のカルパッチョ トマトとバジルのドレッシング
Octopus carpaccio with tomato and basil dressing

焼き野菜
Sautéed vegetables

田村牛サーロイン 160g
Tamura beef sirloin 160g

ガーリックライス または 鯛と桜海老の梅焼き飯
Garlic fried rice or plum fried rice with sea bream and sakura shrimp

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥30,316

田村牛 フィレステーキコース
TAMURA BEEF FILLET STEAK COURSE

アミューズ ブーシュ
Amuse-bouche

蛸のカルパッチョ トマトとバジルのドレッシング
Octopus carpaccio with tomato and basil dressing

焼き野菜
Sautéed vegetables

田村牛フィレ 120g
Tamura beef fillet 120g

ガーリックライス または 鯛と桜海老の梅焼き飯
Garlic fried rice or plum fried rice with sea bream and sakura shrimp

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥35,545

水簾 田村牛コース
SUIREN TAMURA BEEF COURSE

アミューズ ブーシュ
Amuse-bouche

和風サラダ
Mixed salad with Japanese dressing

牛蒡と蕪のポタージュ
Burdock and turnip potage

蝦夷鮑の鉄板焼 肝バターソース
Sautéed Ezo abalone with lever butter sauce

田村牛ロースの薄焼き 九条葱と大葉を巻いて
Thin-grilled Tamura beef loin wrapped with green onion and perilla

焼き野菜
Sautéed vegetables

田村牛サーロイン 140g または 田村牛フィレ 80g
Tamura beef sirloin 140g or fillet 80g

ガーリックライス または 鯛と桜海老の梅焼き飯
Garlic fried rice or plum fried rice with sea bream and sakura shrimp

赤出汁 香物
Red miso soup and pickles

デザートは下記のメニューより 1 品お選びください
Your choice of dessert

コーヒーと小菓子
Coffee and petit four

¥38,681

フルーツのフランベとバニラアイス / フルーツ盛り合わせ / クレームブリュレ
Fresh fruit flambé with vanilla ice cream, assortment of fruit or crème brûlée

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください
※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております

*Please inform our staff if you have any food allergies.

*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.