



冬の特別コース Seasonal special course

コース所要時間
約 60 分
required time
60min

— 前菜盛り —

刺身(鰹、鮪)/小鉢(蕪、占地、青味)

Sashimi (Tuna, Yellowtail) /

Appetizer bowl (Japanese turnip, Shimeji mushroom, Green vegetables)

— 囲炉裏炭火焼 —

北寄貝バター焼き / 国産牛 / 厚揚げ / ハタハタ / ブラックタイガー / 季節の野菜四種

Pan-fried surf clam with butter/Japanese beef/Thick fried tofu/

Grilled sailfin sandfish/Grilled black tiger prawns/Seasonal vegetables

— 揚げ物 —

牡蠣フライ

Fried oysters

— 炉端炭火焼 —

やまめの炭火焼き

Char-grilled "Yamame"

— お食事 —

焼きおにぎり / 豚汁

Grilled rice balls/Pork miso soup

※お茶は国内産を使用しております。まれに小さな骨やうろこが残っていることがあります。お召し上がる際はどうぞご注意ください。
This dish is made with flaked sea bream, and small bones or scales may remain. Please take care when eating.

— 甘味 —

バニラアイス / 黒糖葛餅 / 季節のフルーツ

Ice cream/Kuzumochi (Kudzu starch cake) with brown sugar/Seasonal Fruits

¥8,000

※お茶は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。
※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.
※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.
※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.



冬の囲炉裏コース Seasonal irori course

コース所要時間
約 60 分
required time
60min

— 前菜盛り —

相州牛ロースト / 鰯刺し / 白菜浸し / 牛蒡煎餅 / 箱根湯葉 / 小鉢 (蕪、占地、青味)
Roast So-shu beef / Sashim (Yellowtail) / Pickled Chinese cabbage / Burdock root crackers /
Tofu skin (Yuba) / Appetizer bowl (Japanese turnip, Shimeji mushroom, Green vegetables)

— 囲炉裏炭火焼 —

牡蠣 / ハタハタ / ブラックタイガー / 鶏肉 / 厚揚げ / 季節の野菜四種
Grilled oysters / Grilled sailfin sandfish / Grilled black tiger prawns / Chicken skewers /
Thick fried tofu / Seasonal vegetables

— 炉端炭火焼 —

やまめの炭火焼き
Char-grilled "Yamame"

— お食事 —

焼きおにぎり / 味噌汁
Grilled rice balls / Miso soup

鯛のほぐし身を使用しているため、まれに小さな骨やうろこが残っていることがあります。お召し上がる際はどうぞご注意ください。
This dish is made with flaked sea bream, and small bones or scales may remain. Please take care when eating.

— 甘味 —

黒糖葛餅 / 季節のフルーツ
Kuzumochi (kudzu starch cake) with brown sugar / Seasonal Fruits

¥6,000

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。
※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.
※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.
※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.