

## 前菜 / Appetizers

---

Shrimp and Toro tuna Tartar with 7 kinds of Condiments 甘エビとトロのタルタル 7種類の薬味添え	2,800 yen
Caviar Osietra 20g w/ Rye Blini キャビア オシエトラ 20g ライ麦ブリニ添え	26,000 yen
Caviar Beluga w/ Rye Blini キャビア ベルーガ ライ麦ブリニ	25g 40,000 yen / 50g 80,000 yen
Caesar Salad シーザーサラダ	2,600 yen
Mizuhiki Bagna Cauda with Crab Miso Sauce 水引バーニャカウダ カニ味噌のソース	2,500 yen
Assorted Sauteed Vegetables 野菜ソテー 盛り合わせ	2,000 yen ~
Oyster Foie Gras (Oyster, Foie Gras, Sea Urchin) オイスターフォアグラ (牡蠣・フォアグラ・雲丹)	4,500 yen
Starchy Sauce dried Scallop on Sauteed Sharkfin フカヒレの鉄板焼き干し貝柱餡掛け	8,000 yen
Sauteed Foie Gras フォアグラのソテー	6,000 yen

## 魚介料理 / Seafood

---

Grilled Oyster 焼き牡蠣	1 piece 1,000 yen
Assorted Seafood シーフード 3種盛り	5,000 yen
Sauteed Scallop 帆立のソテー	3 pieces 3,300 yen
Kuruma Shrimp(Prawn) 車エビ一尾	2,000 yen
Ise Lobster 活 伊勢海老	13,000 yen ~
Black Abalone 活 黒鮑	20,000 yen ~

## 肉料理 / Meat

---

Kobe Beef Sirloin 神戸牛サーロイン	100g ~ 22,000 yen ~
Wagyu Beef ChateauBriand 特選和牛シャトーブリアン	100g ~ 13,000 yen ~
Wagyu Beef Sirloin 特選和牛サーロイン	100g ~ 11,000 yen ~
Wagyu Beef Fillet 特選和牛フィレ	100g ~ 12,000 yen ~
Daisen Chicken 大山鶏	150g 3,700 yen ~

## お食事 / Rice and Noodles

---

Cold Goto Udon Noodle 冷製五島手延うどん	1,200 yen
Garlic Fried Rice and Today's Soup ガーリックライスと本日のお椀	1,600 yen
Steamed Rice and Today's Soup 鉄鍋ごはんと本日のお椀	1,000 yen