

TRADITION 伝統

APPETIZER 前菜

Premium Miyazaki beef A5 sirloin with Japanese wild vegetables, caviar, salmon roe and crab claw in chilled cocktail with crab paste sauce and Tanqueray gin flavored jelly, shiso, hanaho, sudachi citrus, ginger, chives
プレミアム宮崎牛A 5サーロインと山菜浸し、ズワイ蟹のカクテル
蟹味噌ソース、タンカレー風味ジュレ、キャビア、いくら、紫蘇、花穂、酢橘、生姜、浅葱

UNI KAKI SAKAMUSHI 雲丹殻入り

Sea urchin, sake-steamed oyster and yuba served with black sesame, sea urchin sauce, soy-based glaze, pickled myoga-shallot and wasabi
雲丹、牡蠣酒蒸し、湯葉黒胡麻、雲丹ソース、亀甲餡、酢取茗荷、山葵

SOUP 御吸物

Dobin-mushi soup with shrimp, white fish, chicken, ginkgo-nut, shimeji-mushroom, mizuna-cress and sudachi-citrus
土瓶蒸し 海老、白身魚、鶏、銀杏、しめじ茸、水菜、酢橘

SASHIMI 御造

Assorted 5 kinds of premium sashimi served with garnishes, soy sauce, ponzu sauce and wasabi
季節の特選鮮魚五種盛合せ 妻いろいろ 醤油、ポンズ、薬味、山葵

MAINCOURSE 肉料理

Wagyu |Jyaga Imo |Arima Sansho 和牛・じゃが芋・有馬山椒
Japanese beef Sirloin A5 |Wasabi mashed potato gratin |Japanese pepper demi-glace
Herbed roasted vegetable |Maldon salt
日本産和牛サーロインA5・山葵風味のポテトグラタン・有馬山椒のデミグラス・
ハーブの香りを纏わせた野菜・マルドンシーソルト

MAIN DISH 強肴

Premium Miyazaki beef sirloin A5 sukiyaki served with assorted vegetables and egg
プレミアム宮崎牛A 5サーロイン すき焼き 季節野菜いろいろ 卵

Or または

Grilled premium Miyazaki beef sirloin A5 and vegetables served on a ceramic Tohban-plate
プレミアム宮崎牛A 5サーロイン 陶板焼き 季節野菜いろいろ

RICE AND SOUP 御食事

Teppan garlic fried rice, Japanese pickles and miso soup
鉄板焼飯、香の物、赤出汁

DESSERT 甘味

Choice of one: matcha warabi mochi with black sugar syrup, wasabi pudding with matcha sauce and salted cherry blossom, today's ice cream
お一つお選びください 抹茶わらび餅 黒蜜ソース 山葵プリン 抹茶ソース 桜花 本日のアイスクリーム
Assorted seasonal fresh fruit
季節のフルーツ盛り合わせ

9,000 per person