

TRADITION 伝統

APPETIZER 前菜

Miyazaki A5 wagyu 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 A5 wagyu sirloin, wasabi mashed potato gratin, Japanese pepper demi-glace, Herb-roasted vegetables, 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

Miyazaki A5 wagyu sirloin 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 Miyazaki A5 wagyu sirloin 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, or assorted seasonal fresh fruit
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 季節のフルーツ盛り合わせ

9,000 per person