

# ディナーコース COURSE MEAL

## 翠玉コース 全9品

先付、向付、椀物、八寸、焼物、煮物、揚物、食事、甘味

11,000

## 紅玉コース 全10品

先付、向付、椀物、八寸、焼物、煮物、揚物、止肴、食事、甘味

13,200



※写真はイメージです。

## RUBY

13,200

- Appetizer
- Sashimi
- Soup
- Assorted Seasonal Side Dishes
- Grilled Dish
- Simmered Dish
- Deep-fried Dish
- Vinegared Dish
- Rice
- Dessert

## JADE

11,000

- Appetizer
- Sashimi
- Soup
- Assorted Seasonal Side Dishes
- Grilled Dish
- Simmered Dish
- Deep-fried Dish
- Rice
- Dessert

The "Grilled Dish" in the course meal can be changed to "Grilled Kuroge Wagyu beef" by extra charge (3,000 yen).

追加料金3,000円にて『焼物』のお料理内容を「黒毛和牛の炙り焼き」に変更できます。





# 刺身

白身魚の刺身	勘八の刺身	雲丹刺し	刺身五点盛り	刺身三点盛り	本鮪の刺身
二四〇〇	二四〇〇	四四〇〇	五二五〇	三八五〇	三二〇〇



## SASHIMI

- Tuna - 3,200
- Assorted 3 Kinds - 3,850
- Assorted 5 Kinds - 5,250
- Sea Urchin - 4,400
- Amberjack - 2,400
- White-fleshed Fish (ex. Sea Bream, Flatfish) - 2,400

当店では、テーブルチャージとしてお会計時にお一人様880円頂戴しております。| 価格は全て税込です。  
 We have a cover charge of 880 yen per person. | Tax included.

# 冷菜

香の物盛り合わせ	スモークサーモンサラダ	海老マヨサラダ	生ハムのフルーツサラダ	黒豚の冷しゃぶサラダ
九五〇	二三〇〇	一九八〇	二〇〇〇	一九八〇



## APPETIZERS

- Cold Pork Shabu-shabu Salad - 1,980
- Prosciutto and Fruit Salad - 2,000
- Fried Shrimp with Mayonnaise Salad - 1,980
- Smoked Salmon Salad - 2,300
- Assorted Pickles - 950

当店では、テーブルチャージとしてお会計時にお一人様880円頂戴しております。| 価格は全て税込です。  
 We have a cover charge of 880 yen per person. | Tax included.



# 逸品料理

鶏 蒸籠蒸し	二三〇〇
黒豚 蒸籠蒸し	二三〇〇
赤城牛のひれかつ	二七五〇
和風 烏賊焼売	一六五〇
黒毛和牛 陶板焼き	五五〇〇
大海老と季節野菜の天麩羅盛り合わせ	二六四〇

## MAIN DISHES

- Steamed Chicken and Vegetables - 2,300
- Steamed Pork and Vegetables - 2,300
- Fried Akagigyu Beef Fillet Cutlet - 2,750
- Japanese Style Steamed Squid Dumplings - 1,650
- Ceramic Plate Grilled WAGYU Beef - 5,500
- \*You can grill yourself on the table.
- Assorted Prawn & Seasonal Vegetables Tempura - 2,640



# 食事

せいろ蕎麦	一三六〇
鴨汁せいろ	一九八〇
炙り鰻井	二七〇〇
海鮮丼（味噌汁付き）	三八〇〇
季節のご飯（味噌汁、香の物付き）	一三〇〇
ご飯（味噌汁、香の物付き）	一二〇〇

## SOBA NOODLES & RICES

- Cold Soba Noodles - 1,360
- Cold Soba Nodles with Dipping Duck Soup - 1,980
- Kabayaki Eel Sushi Rice Bowl - 2,700
- Assorted Sashimi Rice Bowl (served with Miso Soup) - 3,800
- Seasonal Cooked Rice (served with Miso Soup, Pickles) - 1,300
- Rice (served with Miso Soup, Pickles) - 1,200

\*We serve only Japanese rice.

# 甘味

日本酒ゼリー	季節のフルーツ添え	一 二 〇 〇
アイスクリーム	各種	一 〇 〇 〇
葛切り	黒蜜がけ	一 二 〇 〇
今月のデザート		一 五 〇 〇

## DESSERTS

- Sake Jelly & Seasonal Fruits - 1,200
- Ice Cream - 1,000
- Kudzu Starch Noodles with Brown Sugar Syrup - 1,200
- Dessert of the Month - 1,500