

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

For an additional 3,000 yen, the grilled dish can be changed to Grilled Miyazaki Gyu Beef.

追加料金3,000円にて『焼物』のお料理内容を「宮崎牛の炙り焼き」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
宮 崎 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 Miyazaki Gyu 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