

会席メニュー
CHEF'S SPECIAL COURSE

3,500

先付け 神戸和牛しゃぶしゃぶサラダ
Appetizer: Kobe wine wagyu shabu shabu salad

煮物椀 粒貝の土瓶蒸し
Soup: Tsubugai dobin mushi

刺身 中トロ、はまち、平目
Sashimi: Chutoro, hamachi and hirame

揚げ物 甘海老、烏賊明太子、野菜の天麩羅
Fried dish: Ama ebi, ika mentaiko and vegetable tempura

焼き物 神戸和牛炭火焼きまたは石焼き
Main dish: Charcoal grilled Kobe wine wagyu or Kobe wine wagyu on hot stone

お食事 ガーリックライス、赤出汁、お漬物
Rice dish: Garlice rice, akadashi soup and pickles

デザート 季節のフルーツと抹茶ティラミス
Dessert: Assorted fruit and green tea tiramisu

会席メニュー
CHEF'S SPECIAL COURSE

2,500

小鉢 Kobachi
Appetizer

吸い物 Suimono
Soup

刺身 Sashimi
Fresh sliced raw fish

焼き八寸 Yaki hassun
Grilled signature dish with small delights

炊き合わせ Takiawase
Simmered dish

揚げ物 Agemono
Fried dish

お食事 Oshokuzi
Rice or Noodle course

デザート Dessert
Signature dessert