濠
G O

紅水　KOSUI

独活とアスパラガスの黄味酢和え　花山葵お浸し
飯蛸旨煮　行者大蒜
Seasonal appetizer

蝦夷鮑　肝と青さ海苔のソース　または　蛤真丈のお椀
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce
or　Soup with hard-shelled clam dumpling

鮪　アヴォカドのサラダ
Avocado salad with tuna

季節の焼き野菜
ホワイトアスパラガス　舞茸
Grilled vegetables
white asparagus, maitake mushroom

神戸牛 / Kobe beef

フィレ 100g　または　サーロイン 120g
tenderloin 100g　or　sirloin 120g

*＋20g につき +￥5,000 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ￥5,000 per 20g.

ガーリックライス　または　桜海老と梅の焼き御飯
赤出汁　香の物
Fried garlic rice　or　Fried rice with sakura shrimp and plum
Miso soup, Japanese pickles

抹茶のモンブラン　小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Matcha Mont Blanc
with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm

コーヒー、紅茶　または　煎茶
Coffee, tea or green tea

￥33,000

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

碧水　HEKISUI

雲丹入り長芋羹　叩きオクラ　美味出汁ゼリー　振り柚子　山葵
Yam jelly with sea urchin, minced okra
with dashi jelly, yuzu and wasabi

和田倉より 蛤真丈のお椀
Soup with hard-shelled clam dumpling

本鮪の薄造り
Thinly sliced tuna sashimi

富山湾産蛍烏賊と独活　辛子酢味噌
Grilled firefly squid and Japanese wild vegetable udo
with mustard and vinegared miso

伊勢海老　小松菜
Grilled lobster with ginger sauce and Japanese mustard spinach

季節の焼き野菜
新じゃがいも　舞茸　スナップエンドウ
Grilled vegetables: new potato, maitake mushroom, snap peas

黒毛和牛 / Wagyu

フィレ 100g　または　サーロイン 120g　　￥29,000
tenderloin 100g　or　sirloin 120g

*＋20g につき +￥1,500 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ￥1,500 per 20g.

神戸牛 / Kobe beef

フィレ 100g　または　サーロイン 120g　　￥43,000
tenderloin 100g　or　sirloin 120g

*＋20g につき +￥5,000 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ￥5,000 per 20g.

ガーリックライス　または　桜海老と梅の焼き御飯
赤出汁　香の物
Fried garlic rice　or　Fried rice with sakura shrimp and plum
Miso soup, Japanese pickles

抹茶のモンブラン　小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Matcha Mont Blanc with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm

コーヒー、紅茶　または　煎茶
Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

紫水　SHISUI

独活とアスパラガスの黄味酢和え　花山葵お浸し
飯蛸旨煮　行者大蒜
Seasonal appetizer

蝦夷鮑　肝と青さ海苔のソース　または　蛤真丈のお椀
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce
or　Soup with hard-shelled clam dumpling

鮪　アヴォカドのサラダ
Avocado salad with tuna

季節の焼き野菜
ホワイトアスパラガス　舞茸
Grilled vegetables
white asparagus, maitake mushroom

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g　または　サーロイン 120g
tenderloin 100g　or　sirloin 120g

*＋20g につき +¥3,000 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ￥3,000 per 20g.

ガーリックライス　または　桜海老と梅の焼き御飯
赤出汁　香の物
Fried garlic rice　or　Fried rice with sakura shrimp and plum
Miso soup, Japanese pickles

抹茶のモンブラン　小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Matcha Mont Blanc
with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm

コーヒー、紅茶　または　煎茶
Coffee, tea or green tea

￥27,000

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

緑水　RYOKUSUI

雲丹入り長芋羹　叩きオクラ　美味出汁ゼリー　振り柚子　山葵
Yam jelly with sea urchin and minced okra
with dashi jelly, yuzu and wasabi

和田倉より 蛤真丈のお椀
Soup with hard-shelled clam dumpling

白身魚の薄造り　唐墨
Thinly sliced white fish sashimi with dried mullet roe

富山湾産蛍烏賊と独活　辛子酢味噌
Grilled firefly squid and Japanese wild vegetable udo
with mustard and vinegared miso

近海産鮑　肝と青さ海苔のソース　白神舞茸
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce, maitake mushroom

季節の焼き野菜
新じゃがいも　舞茸　スナップエンドウ
Grilled vegetables: new potato, maitake mushroom, snap peas

黒毛和牛 / Wagyu

フィレ 100g　または　サーローイン 120g　　　￥24,000
tenderloin 100g　or　sirloin 120g

*＋20g につき +￥1,500 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ￥1,500 per 20g.

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g　または　サーローイン 120g　　　￥32,000
tenderloin 100g　or　sirloin 120g

*＋20g につき +￥3,000 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ￥3,000 per 20g.

ガーリックライス　または　桜海老と梅の焼き御飯
赤出汁　香の物
Fried garlic rice　or　Fried rice with sakura shrimp and plum
Miso soup, Japanese pickles

加賀ほうじ茶のクレームブリュレ　ヴァニラアイスクリーム
Roasted green tea crème brûlée with vanilla ice cream

コーヒー、紅茶　または　煎茶
Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

白水　HAKUSUI

ホワイトアスパラガス　水茄子　蛍烏賊　蚕豆
吸酢ゼリー　辛子黄味酢　花穂
White asparagus, eggplant, firefly squid, broad beans
with vinegar jelly, egg yolk and vinegar sauce, perilla flowers

和田倉より牛蒡饅頭のお椀
Soup with burdock bun

蛤と白神クレソンのサラダ
Warm salad with hard-shelled clam and watercress

車海老　または　お魚料理
Grilled prawn　or　Grilled fish of the day

季節の焼き野菜
アスパラガス　舞茸
Grilled vegetables
asparagus, maitake mushroom

黒毛和牛 / Wagyu

フィレ 100g　または　サーロイン 120g　￥20,000
tenderloin 100g　or　sirloin 120g

*＋20g につき +￥1,500 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ￥1,500 per 20g.

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g　または　サーロイン 120g　￥28,000
tenderloin 100g　or　sirloin 120g

*＋20g につき +￥3,000 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ￥3,000 per 20g.

ガーリックライス　または　桜海老と梅の焼き御飯
赤出汁　香の物
Fried garlic rice　or　Fried rice with sakura shrimp and plum
Miso soup, Japanese pickles

柚子のジュレとアイスクリーム　北海道産発酵クリーム
Yuzu jelly and ice cream with cultured cream from Hokkaido

コーヒー、紅茶　または　煎茶
Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

アラカルト　A LA CARTE

【おすすめの一品料理 / **Recommendation**】

フォアグラ 赤味噌ソース Grilled foie gras with miso		￥2,600
松阪牛の炙り寿司 Matsusaka beef sushi	1 貫 1 piece	￥1,500

【野菜 / **Vegetables**】

季節の焼き野菜 Grilled vegetables		￥2,500
フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs		￥1,700
フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs	ハーフ half-size	￥1,000

【海鮮 / **Seafood**】

近海産鮑 Abalone	1 ヶ 150g 1 piece 150g	￥7,200
伊勢海老 Lobster	1 尾 400g 1 piece 400g	￥21,500
車海老 Prawn	1 尾 50g 1 piece 50g	￥4,400
帆立貝 Scallop	2 ヶ 50g 2 pieces 50g	￥2,200
本日のお魚料理 Fish of the day	120g	￥3,900 ～

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

【銘柄牛 / **Branded beef**】

神戸牛フィレ Kobe beef tenderloin	100g	￥29,000
神戸牛サーロイン Kobe beef sirloin	100g	￥26,000
松阪牛フィレ Matsusaka beef tenderloin	100g	￥18,000
松阪牛サーロイン Matsusaka beef sirloin	100g	￥16,000

【黒毛和牛 / **Wagyu**】

黒毛和牛フィレ Wagyu tenderloin	100g	￥9,000
黒毛和牛サーロイン Wagyu sirloin	100g	￥8,000

【食事 / **Rice set**】

白御飯　赤出汁　香の物 ￥1,650
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

ガーリックライス　赤出汁　香の物 ￥2,200
Fried garlic rice, miso soup and Japanese pickles

桜海老と梅の焼き御飯　赤出汁　香の物 ￥2,200
Fried rice sakura shrimp and plum
miso soup and Japanese pickles

【デザート / **Dessert**】

柚子のジュレとアイスクリーム　北海道産発酵クリーム ￥1,400
Yuzu jelly and ice cream with cultured cream from Hokkaido

加賀ほうじ茶のクレームブリュレ　ヴァニラアイスクリーム ￥1,600
Roasted green tea crème brûlée with vanilla ice cream

抹茶のモンブラン
小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム ￥1,800
Matcha Mont Blanc
with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.