



紅水 こうすい

季節の先附

鱧の子と白瓜の養老和え
あおり烏賊と車麩の醤油麩和え
金時草のお浸し

近海産鮑 肝と青さ海苔のソース

鮪 アヴォカドのサラダ

季節の焼き野菜

グリーンアスパラガス 黒あわび茸

松阪牛

フィレ 120g または サーロイン 150g ￥35,000

フィレ 140g または サーロイン 170g ￥39,000

神戸牛

フィレ 120g または サーロイン 150g ￥43,000

フィレ 140g または サーロイン 170g ￥48,000

ガーリックライス または 黒毛和牛と雲丹の御飯
赤出汁 香の物

追加: オーストラリア産黒トリュフ 3g ￥2,000

抹茶のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛のアイスマルク

コーヒー、紅茶 または 煎茶

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。

白水 はくすい

季節の先附

雲丹入り玉子豆腐 オクラ 花びら茸 万願寺唐辛子
美味出汁 柚子

水蛸、ズッキーニ、オクラのサラダ

車海老 または お魚料理

季節の焼き野菜

黒あわび茸 スナッパ豌豆 大長茄子

黒毛和牛

フィレ 120g または サーロイン 150g ￥22,000

フィレ 140g または サーロイン 170g ￥25,000

松阪牛

フィレ 120g または サーロイン 150g ￥36,000

フィレ 140g または サーロイン 170g ￥40,000

ガーリックライス または 黒毛和牛と雲丹の御飯
赤出汁 香の物

追加: オーストラリア産黒トリュフ 3g ￥2,000

柚子のジュレとソルベ 北海道産発酵クリーム

コーヒー、紅茶 または 煎茶

緑水 りよくすい

季節の先附

才巻海老油霜 花丸胡瓜 つる紫 蓮根 焼き椎茸
黄味酢 生姜酢ゼリー 紫芽

白身魚の薄造り 唐墨

う巻き

近海産鮑 肝と青さ海苔のソース

季節の焼き野菜

黒あわび茸 スナッブ豌豆 大長茄子

黒毛和牛

フィレ 120g または サーロイン 150g ￥26,000

フィレ 140g または サーロイン 170g ￥29,000

松阪牛

フィレ 120g または サーロイン 150g ￥40,000

フィレ 140g または サーロイン 170g ￥44,000

ガーリックライス または 黒毛和牛と雲丹の御飯
赤出汁 香の物

追加: オーストラリア産黒トリュフ 3g ￥2,000

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

コーヒー、紅茶 または 煎茶

碧水 へきすい

季節の先附

才巻海老油霜 花丸胡瓜 つる紫 蓮根 焼き椎茸
黄味酢 生姜酢ゼリー 紫芽

フォアグラ 赤味噌ソース

う巻き

伊勢海老 小松菜

季節の焼き野菜

黒あわび茸 スナッブ豌豆 大長茄子

黒毛和牛

フィレ 120g または サーロイン 150g ￥32,000

フィレ 140g または サーロイン 170g ￥35,000

松阪牛

フィレ 120g または サーロイン 150g ￥46,000

フィレ 140g または サーロイン 170g ￥50,000

ガーリックライス または 黒毛和牛と雲丹の御飯
赤出汁 香の物

追加: オーストラリア産黒トリュフ 3g ￥2,000

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マルク

コーヒー、紅茶 または 煎茶

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。

アラカルト

【おすすめの一品料理】

フォアグラ 赤味噌ソース		¥2,600
松阪牛の炙り寿司	1 貫	¥1,500

【野菜】

季節の焼き野菜		¥2,500
フレッシュハーブの彩りサラダ		¥1,700
フレッシュハーブの彩りサラダ	ハーフ	¥1,000

【海鮮】

近海産鮑	1 ケ 150g	¥7,200
伊勢海老	1 尾 400g	¥21,500
車海老	1 尾 50g	¥5,500
帆立貝	2 ケ 50g	¥2,200
本日のお魚料理	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。

【銘柄牛】

神戸牛フィレ	100g	¥32,000
神戸牛サーロイン	100g	¥26,000
松阪牛フィレ	100g	¥25,000
松阪牛サーロイン	100g	¥20,000

【黒毛和牛】

黒毛和牛フィレ	100g	¥10,500
黒毛和牛サーロイン	100g	¥8,500

【食事】

白御飯	赤出汁	香の物	¥1,650
ガーリックライス	赤出汁	香の物	¥2,200
黒毛和牛と雲丹の御飯	赤出汁	香の物	¥3,000

【デザート】

柚子のジュレとソルベ	北海道産発酵クリーム	¥1,400
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
抹茶のモンブラン		¥1,800
小布施牧場ジャージー牛アイスマルク		

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。