April | 4月のメニュー



「ひつまぶし」 ※食事券をご利用のお客様は 小鉢・香物・薬味・お出汁 鰻のかば焼きを一口サイズにし、お櫃いっぱいにしきつめました。 お召し上がりいただけます。 自家製出汁との相性が抜群な一品となっております。お愉しみください。







+800円にて

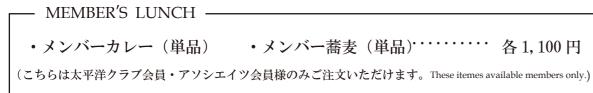
お造り膳



*麺の大盛りは別途 220 円頂戴いたします。









Prefix Dinner

富士山の溶岩で焼き上げる宮崎ビーフ の旨味を是非ご堪能ください。

※全て宮崎牛使用。

2024.4 月 open

Japanese Dinner

寿司懐石・和食・鍋コース ※カウンター席でお寿司と酒の肴を提供いたします。1日限定6食となります。



Menu

Main dish Miyazaki beef

アミューズ

前菜

一品料理(5種より) シェフ特製シーザーサラダ

富士山溶岩焼き (選べる部位)

選べるデザート

Appetizer choice ~ 一品料理 ~

本日河岸からの鮮魚料理シェフ気まぐれスタイル Fresh fishes from the Fish market

駿河湾産大さざえのブルギニョン Bourguignon of Sazae

オマール海老のキャベツ包み Omar Shrimp Cabbage wrap

シェフ特製本日のパスタ chef s special pasta of the day



プリフィクスコース

¥9,350

Prefix course

牛タンのしゃぶしゃぶ Beef tongue Shabu - Shabu

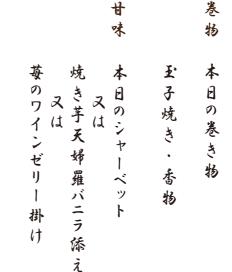


追か

ぼえ

往





Menu example

Antipasto

駿河湾産スカンピのカダイフ巻き ゴルゴンゾーラソースのバーニャカウダ チーズ豆腐の西京味噌漬け

> Second Piatto 鮪と帆立の和風タルタル

Primo Piatto オマール海老のクリーム生スパゲティー ※季節によりメニューの内容が変わります Peche

真鯛・鰆・広島カキのバポーレ フグとズワイガニのスープ仕立て

Carne 国産牛ヒレ肉の富士山溶岩焼き ポルチーニソース

> Dolce クレームブリュレと あまおうのジェラート

タリアンコース ¥9,350 Created by Itarian food course



おすすめのイタリアンコース 四季折々選りすぐりの食材を使用して 他ではないコース料理をお届けいたします。

5 5 李 5 句 た の彩りを と K 節 Ø 目で愉 と だ * く の き 食 まで堪 幸 を 為 村 2' た。 を み 用 旄 沢 す な ろ

却 并 前 刺 扬 菜 握 献 塩 鲷 真 他 石 刺 寿司 皮の 鲷の 水 芽 这 身 雲丹の 九 • と の 酢 握 種の 酒肴 サ 蛍 扬 ラ 鸟 -ダ 握 賊 12 仕 1 酢 立 丼 味 嚼

和食・鍋懐石コース Japanese food course (Sukiyaki • Shubu-shubu)



¥9,350