

楠会席

Kusunoki Course

¥11,000

17:30 ~ 19:00 までのご注文

Served from 17:30 to 19:00

前菜

Appetizer

太刀魚唐揚げ 南蛮あん 蛇腹胡瓜 若布

Deep fried cutlass fish with sweet and sour sauce, Cucumber, Seaweed

汲み上げ湯葉 蟹 旨出汁 オクラ

Yuba with soup stock, Crab meat, Okra

稚鮎煮浸し 丸十レモン煮 花蓮根甘酢

Simmered young sweetfish, Simmered sweet potato lemons, Lotus root with vinegar

吸物

Soup

水無月真丈 冬瓜 椎茸 人参

Clear soup with steamed fish paste, Winter melon, Shiitake mushroom, Carrot

向付

Sashimi

鮪とろ 鯛 鰯たたき 香味野菜

Fatty tuna, Sea bream, Finely chopped horse mackerel and flavored vegetables

凌ぎ

Side dish

神戸ポーク煮卸し

Simmered kobe pork

焼物

Grilled dish

鱈木の芽焼き 穴子昆布巻き

Grilled spanish mackerel with wild vegetables, Conger eel wrapped in kelp roll

煮物

Simmered dish

丸茄子揚げ煮 葉南瓜 小芋旨煮 丸人参

Simmered fried eggplant, Simmered yam, Carrot

御飯

Rice

枝豆御飯 ゆかり 香の物 赤出汁

Rice with edamame and dried shiso flakes, Pickles, Red miso soup

水物

Dessert

黒胡麻プリン 抹茶アングレーズ

Sesame pudding with green tea sauce

月夜膳

Tsukiyo Set

¥11,000

19:00 ~ 20:00 までのご注文

Served from 19:00 to 20:00

一の膳

1st Plate

小鉢 水無月豆腐 ベっこうあん

Small bowl Seasonal tofu with thick starchy sauce

山くらげ炒め煮

Simmered mountain jelly vegetable

吸物

Soup

海老真丈 椎茸 青味 人参

Clear soup with shrimp dumpling, Shiitake mushroom, Carrot

二の膳

2nd Plate

向付 本日のおまかせ 二種盛り

Sashimi Today's 2 kinds of sashimi

焼物 鱈 合わせ味噌焼き 穴子昆布巻き

Grilled dish Grilled spanish mackerel with miso, Conger eel wrapped in kelp roll

※肉料理 または 魚料理をお選びいただけます *Please choose meat dish or fish dish.

強肴

Main dish

・黒毛和牛サーロインすき煮

Simmered "KUROGE WAGYU" sirloin

・鯛あら炊き

Simmered sea bream head

御飯

Rice

梅しらす御飯 香の物 赤出汁

Rice with pickled ume plum meat and whitebait, Pickles, Red miso soup

水物

Dessert

フルーツゼリー掛け

Fruits with jelly

银杏会席

Icho Course

¥13,000

一の膳 突出し 水盃月豆腐 ベっこうあん
1st Plate Appetizer Seasonal tofu with thick starchy sauce

小吸物 海老真丈 青味 椎茸 人参
Soup Clear soup with shrimp dumpling, Shiitake mushroom, Carrot

向付 本鮪 鯛 勘八
Sashimi Bluefin tuna, Sea bream, Greater amberjack

天麩羅 海老 鯛 南瓜 舞茸 青唐
Tempura Prawn, Sea bream, Pumpkin, Maitake mushroom, Green chilli pepper

お好みのお肉をお選びいただけます Please choose 1 from the following.

二の膳 肉物
2nd Plate Meat dish

• 和牛サーロイン網焼き
Grilled Japanese beef sirloin

• 和牛フィレ網焼き
Grilled Japanese beef fillet

ブランド和牛をお選びの場合は
2,000円の追加料金となります

Brand Japanese beef on additional fee
2000 yen will be charged.

• 本日のおすすめブランド和牛フィレ網焼き
Today's grilled recommended brand Japanese beef fillet

※肉物は塩焼きまたは照り焼きをお選びいただけます
*You can choose either salt-grilled or teriyaki for the meat.

酢の物 蟹酢 若布 胡瓜 茗荷
Vinegared dish Vinegared crab meat, Seaweed, Cucumber, Japanese ginger

寿司 「はま磯」おまかせにぎり 三貫 赤出汁
Sushi 3 pieces of nigiri sushi, Red miso soup

水物 フルーツゼリー掛け
Dessert Fruits with jelly

一品料理

A la carte

突出し

Appetizer

水無月豆腐 海老 べっこうあん	¥1,700
<i>Tofu with thick starchy sauce, Shrimp</i>	
太刀魚唐揚げ 野菜南蛮	2,000
<i>Deep-fried cutlass fish with vegetables pickled in vinegar</i>	
いくら醤油漬け	1,800
<i>Salmon roe pickled in soy sauce</i>	
出汁巻き玉子	1,300
<i>Japanese omelet</i>	

吸物

Soup

水無月真丈	¥2,500
<i>Clear soup with dumpling</i>	
天然鯛 葛打ち	2,800
<i>Clear soup with sea bream</i>	
海老真丈清汁	2,000
<i>Clear soup with shrimp dumpling</i>	

造り

Sashimi

造り盛り合わせ	¥6,000
<i>Assorted sashimi</i>	
本鮪	5,600
<i>Bluefin tuna</i>	
勘八	3,200
<i>Greater amberjack</i>	
鯛 薄造り	3,500
<i>Sea bream</i>	

焼物

Grilled dish

鱧 若狭焼き	¥2,600
<i>Grilled pike conger</i>	
銀鱈 西京焼き	2,500
<i>Sablefish with marinated with miso paste</i>	
和牛サーロイン または ファイル 網焼き (塩焼き または 照り焼き)	5,300
<i>Grilled Japanese beef sirloin or fillet (with salt or with teriyaki sauce)</i>	
本日のブランド和牛ファイル 網焼き (塩焼き または 照り焼き)	7,300
<i>Grilled recommended brand Japanese beef fillet (with salt or with teriyaki sauce)</i>	

一品料理

A la carte

煮物

Simmered dish

鯛あら炊き

Simmered sea bream head

¥3,700

和牛のすき煮

Japanese beef hot pot

4,000

神戸ポーク卸し煮 水晶茄子

Simmered kobe pork, eggplant

3,000

酢の物

Vinegared dish

もずく酢 蟹

Vinegared mozuku seaweed, Crab meat

¥1,800

彩りサラダ

Salad

1,400

揚げ物

Fried dish

鶏唐揚げ

Fried chicken

¥1,400

ポテトフライ

French fries

900

天婦羅盛り合わせ

Assorted tempura

3,800

食事

Rice, Noodles

海老天丼 香の物 赤出汁

Rice bowl topped with prawn tempura

¥2,900

かつ丼 香の物 赤出汁

Deep fried pork cutlet with egg on rice

2,600

鮭いくら丼 香の物 赤出汁

Rice bowl topped with salmon flakes and salmon roe

3,300

天ざる

Zaru-soba and tempura

2,100

天ぷらうどん

Udon with tempura

1,900

吹き寄せちらし

Vinegared rice topped with sashimi

3,700

特撰天重 香の物 赤出汁

(車海老二尾 魚介二種 野菜七種)

Box lunch with tempura - 2 prawns, 2 seafood, 7 vegetables

4,000

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
*Above rate includes tax and service charge. *Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.