

特選コース

16,500円 (税込)

(二名様より承ります)

茨城県産常陸牛の握り寿司

Nigirizushi made from Hitachi beef

フォアグラ トリュフ 根菜野菜

Foie gras Truffle Root vegetables

国産活黒鮑

Natural domestic fresh live black abalone

シェフ特選銘柄牛フィレとサーロイン 契約農家旬の野菜焼き

Brand beef fillet and sirloin selected by chef

Grill of seasonal vegetables from contract farmers

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic rice Miso soup Pickled vegetables

本日のフルーツ・自家製ジェラート

Today's fruit

Homemade gelato

※ 仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※ ご利用日の3日前までにご予約お願い致します。

SHIKISAIコース

13,500円（税込）

茨城県産常陸牛の握り寿司

Nigirizushi made from Hitachi beef

蝦夷アワビ昆布蒸し物

Steamed Ezo abalone & Kombu

カナダ産オマール海老

Canadian Lobster

茨城県産常陸牛フィレA5 契約農家旬の野菜焼き

Hitachi beef fillet

Grill of seasonal vegetables from contract farmers

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic rice Miso soup Pickled vegetables

本日のフルーツ・自家製ジェラート

Today's fruit

Homemade gelato

※ 仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

桐コース

11,000円 (税込)

茨城県産常陸牛の握り寿司

Nigirizushi made from Hitachi beef

旬の鮮魚のカルパッチョ 契約農家のフレッシュ野菜

Carpaccio of seasonal fish

The fresh vegetables from contract farmers

北海道産ホタテ貝と車海老

Scallop & Prawn

しきさい和牛シャトーブリアン 契約農家旬の野菜焼き

SHIKISAI Beef Chateaubriand

Grill of seasonal vegetables from contract farmers

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic rice Miso soup Pickled vegetables

本日のフルーツ・自家製ジェラート

Today's fruit

Homemade gelato

※ しきさい和牛

茨城県瑞穂農場で飼育された和牛。

飼育期間を長くすることにより肉本来の味が強くなり、また肥料に米を加えることで肉に甘みが増します。

当店シェフ厳選の“しきさい和牛”は柔らかな赤身部位となり最後までさっぱりとお召し上がりいただけます。

※ 仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

楓コース

8,800円 (税込)

茨城県産常陸牛の握り寿司

Nigirizushi made from Hitachi beef

契約農家旬の野菜焼き 自家製味噌たれ

Grill of seasonal vegetables from contract farmers

Homemade miso

本日のお魚

Today's fish

しきさい和牛フィレ

SHIKISAI beef fillet

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic rice Miso soup Pickled vegetables

本日のフルーツ・自家製ジェラート

Today's fruit

Homemade gelato

※ しきさい和牛
茨城県瑞穂農場で飼育された和牛。
飼育期間を長くすることにより肉本来の味が強くなり、また肥料に米を加えることで肉に甘みが増します。
当店シェフ厳選の“しきさい和牛”は柔らかな赤身部位となり最後までさっぱりとお召し上がりいただけます。

※ 仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。