

夜のコース Dinner Set Menu

Feb 9 – Mar 8, 2026

17:30 – 21:00



## Dinner 16,800

紅ズワイ蟹 菊菜 舞茸 胡瓜 ごとみ 八方酢ゼリー 黄身酢掛け  
Red snow crab, kikuna spinach, maitake mushroom, cucumber  
Chrysanthemum greens, happo vinegar jelly, egg yolk vinegar

海老真丈 出汁巻 椎茸 うるい 蓬麩 松葉柚子  
Prawn dumpling, egg omelet, shiitake mushroom  
urui, mugwort wheat gluten, yuzu

造り三種  
Sashimi three kinds

焼八寸  
Seasonal hassun  
焼き物をメインに料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください  
Chef's choice of seasonal delicacies

和牛炭火烧 海老芋 芽キャベツ 柚子味噌掛け  
Char-grilled Japanese beef, ebi-imo taro, brussels sprouts, yuzu-miso

小鍋仕立て  
白魚 筍 木の芽  
Whitebait, bamboo shoot, kinome leaf

白飯 香の物 赤味噌仕立て  
Steamed rice, red miso soup, pickles

苺甘酒アイスクリーム 苺 オレンジ テュイル ミント  
Strawberry sweet sake ice cream, strawberry, orange, tuile, mint

## Dinner 20,800 鳥取の味覚フェア

甘海老醤油麹漬 オシエトラキャビア ブロッコリー 旨出汁ゼリー  
Soy rice malt sweet shrimp, osetra caviar, broccoli, dashi broth jelly

鯖 蒨の臺豆腐 原木椎茸 梅人参 うぐいす菜 柚子  
Sawara mackerel, butterbur bud tofu, shiitake mushroom  
carrot, uguisuna leaf, yuzu

造り三種  
Sashimi three kinds

松葉蟹炭火烧 蟹味噌  
Char grilled snow crab, brown crab sauce

ねばりっこ<sup>じょうよ</sup>薯蕷揚 蟹餡掛け  
Tottori yam, crab sauce

鳥取和牛炭火烧 筍 木の芽  
Char-grilled Tottori Japanese beef, bamboo shoot, kinome leaf

小鍋仕立て  
松葉蟹 芹 柚子  
Snow crab, seri parsley, yuzu

白飯 葱味噌 香の物 赤味噌仕立て  
Steamed rice, leek-miso, pickles, red miso soup

苺甘酒アイスクリーム 苺 オレンジ 酒粕クリーム テュイル ミント  
Strawberry sweet sake ice cream, strawberry, orange, sake lees cream, tuile, mint

抹茶 とっておき苺大福  
Matcha, Tottori strawberry daifuku

## Dinner 24,800

甘海老醤油麹漬 オシエトラキャビア ブロッコリー 旨出汁ゼリー  
Soy rice malt sweet shrimp, osetra caviar, broccoli, dashi broth jelly

鯖 蒨の臺豆腐 原木椎茸 梅人参 うぐいす菜 柚子  
Sawara mackerel, butterbur bud tofu, shiitake mushroom  
carrot, uguisuna leaf, yuzu

造り三種  
Sashimi three kinds

焼八寸  
Seasonal hassun  
焼き物をメインに料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください  
Chef's choice of seasonal delicacies

河豚白子 芹 唐墨掛け  
Globefish milt, seri parsley, dried mullet roe

松葉蟹炭火烧 蟹味噌  
Char grilled snow crab, brown crab sauce

金目鯛蒸し キャビア 山葵  
Alfonsino, turnip, caviar, wasabi

鳥取和牛すき煮 筍 木の芽  
Tottori Japanese beef, bamboo shoot, kinome leaf

蟹御飯 香の物 赤味噌仕立て  
Crab steamed rice, pickles, red miso soup

苺甘酒アイスクリーム 苺 オレンジ 酒粕クリーム テュイル ミント  
Strawberry sweet sake ice cream, strawberry, orange, sake lees cream, tuile, mint

抹茶 とっておき苺大福  
Matcha, Tottori strawberry daifuku

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。  
Prices inclusive of taxes and service charge.  
If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.  
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

京の米老舗 八代目儀兵衛の「川梅」オリジナルブレンド米（国産）をご用意いたします。  
Rice served here is special blended rice from the Hachidaime Gihey rice company in Kyoto.