

夜のコース Dinner Set Menu  
February 9 ~ March 8 2025  
17:30-21:30

TEPPANYAKI  
TENKA 傳火

Dinner 18,500

寒ブリと大根のクイックソテー 二種の味わい  
照焼ジンジャーソース 赤ワイン柚子ソース  
Quick sautéed yellowtail and daikon radish  
Teriyaki ginger sauce, red wine yuzu sauce

タラバ蟹のソテーとタラバ蟹春巻き  
レモングラスビスクソース  
Sautéed king crab, king crab spring roll  
Lemongrass bisque sauce

鱈と雲子の酒粕汁仕立て  
Cod and cod milt, sake lees

A4 牛フィレ肉 70g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90g  
キール・アンペリアルソース  
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g  
Kir impérial sauce

焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け  
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ  
Grilled vegetables with parmesan cheese, oden style  
Kintoki carrot, turnip, brussels sprout, petit onion, lotus root  
Shiitake mushroom, deep-fried tofu

鴨南蛮そば つみれ入り  
Soba noodles, duck breast, dumpling

ヘーゼルナッツとコーヒーのオペラ バニラアイスクリーム  
Hazelnut and coffee Opera, vanilla ice cream

Dinner 22,500  
鳥取の味覚フェア

紅ズワイ蟹のタルタル仕立て キャビア添え  
梨ドレッシング 三杯酢ジュレ  
Red snow crab tartar, caviar  
Pear dressing, sanbaizu vinegar jelly

大和しじみのムースを詰めたのどぐろの蒸し焼  
ペルノーソース 唐墨掛け  
Steamed and grilled Yamato shijimi clam mousse stuffed nodoguro fish  
Pernod sauce, dried mullet roe

松葉蟹ソテー  
とうふちくわのカダイフ巻き オリエンタルソース  
Sautéed snow crab  
Kadaif rolled tofu fish cake, oriental sauce

A4 フィレ 50g  
鳥取和牛オレイン 55サーロインすき焼き風  
伯洲美人エマルジョン  
Beef fillet 50g  
Tottori Japanese beef Olein 55 Sukiyaki style  
Hakushu-bijin leek emulsion

焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け  
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ  
Kintoki carrot, turnip, brussels sprout, petit onion, lotus root, shiitake mushroom, deep-fried tofu

ハタハタのジンジャーフライドライス  
香の物 赤味噌仕立て  
Sandfish fried rice with ginger  
Japanese pickles, red miso soup

洋梨とクランベリーのムース  
鳥取県産苺 とっておき  
Pear and cranberry mousse  
Tottori strawberry

Dinner 29,500

てっさ キャビア添え  
清見オレンジエスプーマ  
Globefish sashimi, caviar  
Kiyomi orange espuma

鮑のソテー岩塩焼き  
黒豆のピューレ 柚子バター  
Sautéed abalone with rock salt  
Black bean purée, yuzu butter

イセエビのグリル  
トリュフグラタン  
Grilled spiny lobster  
truffle gratin

A4 牛フィレ肉 70g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90g  
キール・アンペリアルソース  
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g  
Kir impérial sauce

焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け  
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ  
Grilled vegetables with parmesan cheese, oden style  
Kintoki carrot, turnip, brussels sprout, petit onion, lotus root  
Shiitake mushroom, deep-fried tofu

牛肉しぐれ焼きおにぎり茶漬け  
ローストビーフ添え  
Grilled rice ball with simmered beef in broth Roasted beef

トンカ豆風味のメレンゲ 柿とマンダリンオレンジ キャラメルアイスクリーム  
Tonka bean meringue, persimmon and mandarin, caramel ice cream

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.

<ビーフアップグレード Beef upgrade>

A-5 フィレ A-5 beef fillet +3,800