

夜のコース Dinner Set Menu
March 9 ~ June 7, 2026
17:30-21:30



Dinner 18,500

穴子のカツレット フォアグラリゾットをはさんで
山椒ソース

Conger eel cutlet and foie gras risotto
Sansho pepper sauce

車海老のソテー 油目にムール貝のムースを詰めたカーボネロ巻き
ケッパーソース

Sautéed prawn, greenling and mussel mousse with black cabbage
Caper sauce

国産牛ロースのホワイトアスパラガス巻 セイロ蒸し
胡麻風味のストロベリーソース

Steamed beef sirloin rolled white asparagus in basket
Sesame strawberry sauce

A4 牛フィレ肉 70g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90g
桜スパークリングソース

A4 beef fillet 70gr or Shiga Omi beef sirloin 90g
Sakura sparkling sauce

焼野菜 桜氷蒸し

オニオンヌーボー 白しめじ スナップエンドウ 竹の子
アスパラガス 新じゃがいも ズッキーニ

Steam grilled vegetables, sakura water

New season onion, white shimeji mushroom, snap pea, bamboo shoot
Asparagus, new season potato, green beans

豚角煮入り桜うどん

Sakura udon noodles
Braised pork

フォンダンショコラ 抹茶のアイスクリーム 柚子サバイオン
Fondant chocolate, green tea ice cream, yuzu sabayon sauce

Dinner 22,500

初鯉 春菊の衣をつけて
茗荷入りグリビッシュソース

Spring bonito and chrysanthemum cress bread crumbs
Myoga gribiche sauce

煮鮑の木の芽味噌グラタン

Gratinated abalone and kinome miso

オマール海老のグリル
蛤入り新玉ねぎスープ

Grilled lobster
Spring onion soup, clams

A4 牛フィレ肉 70g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90g
桜スパークリングソース

A4 beef fillet 70gr or Shiga Omi beef sirloin 90g
Sakura sparkling sauce

焼野菜 桜氷蒸し

オニオンヌーボー 白しめじ スナップエンドウ 竹の子
アスパラガス 新じゃがいも いんげん

Steam grilled vegetables, sakura water

New season onion, white shimeji mushroom, snap pea, bamboo shoot
Asparagus, new season potato, green beans

高菜入り桜海老チャーハン

赤味噌仕立て 香の物

Fried rice, sakura shrimp, pickled mustard greens
Red miso soup, Japanese pickles

ストロベリーショートケーキ

クリームチーズクランブル クレームダンジュ ハニーエスプーマ
Strawberry short cake

Cream cheese crumble, crème d'anjou, honey espuma

Dinner 29,500

毛蟹タルタルにキャビアを載せて
ライムエスプーマ

Hair crab tartar, caviar
Lime espuma

鮑のソテー

春菊のピューレと柚子バターソース
Sautéed abalone

Chrysanthemum cress puree, yuzu butter sauce

イセエビのカダイフ巻き

トリュフ風味のグリヴィッシュソース
Ise spiny lobster, kadaif

Truffle gribiche sauce

A4 牛フィレ肉 70g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90g
桜スパークリングソース

A4 beef fillet 70gr or Shiga Omi beef sirloin 90g
Sakura sparkling sauce

焼野菜 桜氷蒸し

オニオンヌーボー 白しめじ スナップエンドウ 竹の子
アスパラガス 新じゃがいも いんげん

Steam grilled vegetables, sakura water

New season onion, white shimeji mushroom, snap pea, bamboo shoot
Asparagus, new season potato, green beans

蛍烏賊のペペロンチーノ

カラスミ掛け

Pepperoncino spaghetti

Firefly squid, shaved dried mullet roe

お米のパバロワ オレンジ ヨーグルトシャーベット 甘酒のフォーム
Rice bavarois, orange, yogurut sherbet, sweet sake form

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