夜のコース　Dinner Set Menu
December 7, 2026 ～ March 7, 2027
17:30-21:30

TEPPANYAKI
TENKA 傳火

Dinner *19,500*

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

タラバ蟹のグラタン
サバイヨンソース
Gratinated king crab
Sabayon 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

ティラミス　コーヒーアイスクリーム
ウィンターベリーのフランベ　エスプレッソフォーム
Tiramisu, vanilla ice cream
Flamed winter berry, espresso foam

Dinner *24,000*

煮鮑のパルメザンベニエ
金柑ヴィネグレット
Abalone and parmesan beignet
Kumquat vinaigrette

オマール海老のソテー　白菜のエチュベ
エストラゴン・マスタードソース
Lobster, steamed Napa cabbage
Tarragon mustard sauce

フグのぶつ切りソテーとフグ生ハムのソテー
チャウダー仕立て
Sautéed globefish, cured ham rolled globefish chowder

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

タラバ蟹のチャーハン　ＸＯ醤　蟹風味のエスプーマ
香の物　赤味噌仕立て
Fried rice with king crab meat, XO sauce, crab espuma
Japanese pickles, red miso soup

白玉団子のソテー　豆乳クレムブリュレ　みかんのコンポート
小豆のアイスクリーム　抹茶ソース
Rice flour dumpling, soy bean crème brûlée, mikan compote
Red bean ice cream, green tea sauce

＜ビーフアップグレード　Beef upgrade＞
A-5 フィレ A-5 beef fillet　*+3,800*

Dinner *30,000*

てっさ　キャビア添え
清見オレンジヴィネグレット　白ポン酢エスプーマ
Globefish sashimi, caviar
Kiyomi orange vinaigrette, white ponzu 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　田楽風 生麸をはさんで
木の芽味噌　トリュフ味噌
Grilled spiny lobster and wheat gluten
Kinome miso, truffle miso

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

カワハギの雑炊　香の物
Filefish rice porridge
Japanese pickles

金柑のクレープシュゼット　柚子風味
ヘーゼルナッツアイスクリーム　キャラメルソース
Kumquat crêpe suzette, yuzu
Hazelnut ice cream, caramel sauce

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.