



Celebrating Forbes “Recommended” Achievement in 2019

サラダ | Salad | 沙律

野菜サラダ

Green Vegetables Salad

野菜沙律

前菜 | Appetizer | 前菜

熊本県トマト | 京都湯葉 | 能登モズク |

茨城県くり | 愛知県合いカモ

Kumamoto Tomato | Kyoto Bean Curd Skin

Noto Vinegar Sea Moss | Ibarakiken Chestnut | Aichiken Duck Breast

熊本縣番茄 | 京都腐皮 | 能登水雲醋物 | 茨城縣栗子 | 愛知縣鴨胸

お造り | Sashimi | 刺身

愛知県赤身 | 福井県油ハマチ | 九州鯛

Aichiken Red Tuna | Fukuiken Yellowtail | Kyushu Snapper

愛知縣金槍魚 | 福井縣油甘魚 | 九州鯛魚

天ぷら | Tempura | 天扶良

活け海老 | 廣島蠔 | 北海道カボチャ

新潟県マイタケ

Live Prawn | Hiroshima Oyster | Hokkaido Pumpkin

Niigataken Maitake Mushroom

活蝦 | 廣島蠔 | 北海道南瓜 | 新潟縣舞茸

鉄板焼 | Teppanyaki | 鐵板燒

宮崎牛うす焼き | 帆立貝 | 旬の野菜

Sliced Miyazaki Beef | Scallop | Seasonal Vegetables

宮崎牛肉薄燒 | 帶子 | 季節野菜

食事 | Rice | 飯

うにいくらかに飯

Crab Meat Rice with Salmon Roe and Sea Urchin

蟹肉海胆三文魚籽飯

デザート | Dessert | 甜品

福岡県わらび餅と日本季節の果物

Fukuokaken Bracken-starch Cake and Japanese Seasonal Fruit

福岡縣蕨餅伴日本季節水果

\$ 1,280 (一人前 | Per Person | 每位)

お客様の食物アレルギーの場合はスタッフにご相談ください

If you have any food allergies | please inform our staff.

如閣下對任何食物產生敏感 | 請直接與本餐廳職員聯絡。

上記料金に10%のサービス料が加算されます

The price is subject to 10% service charge.

另加一服務費。