

【 富士 】

～「和牛」「寿司」「天ぶら」
和食を楽しむ宴～

本日は御予約頂きましてありがとうございます。
本日のコースは、旬の素材をお楽しみいただけるおすすめのコースです。
お品書きを紹介させていただきます。

前菜五種盛り合わせ

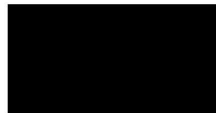
佐賀県唐津市「川島豆腐店」ざる豆腐
生ハムと野菜のサラダ
本日の刺身三種盛り合わせ
サーモンマリネ いくら乗せ
旬菜のお浸し

鹿児島県 鹿児島黒牛溶岩石ステーキ

海老と庄内産野菜の天ぶら

握り寿司と巻き寿司盛り合わせ

本日の甘味



【 煌 】

～鹿児島黒牛ステーキと
雲丹の石焼飯を食す宴～

本日は御予約頂きましてありがとうございます。
本日のコースは、旬の素材をお楽しみいただけるおすすめのコースです。
お品書きを紹介させていただきます。

食前酒

プレミアムモルツ香るエール/スパークリングワイン
オレンジジュース/グレープフルーツジュース
ウーロン茶

前菜五種盛り合わせ

直送生野菜・白身魚の南蛮漬け
旬菜のお浸し・生ハムのサラダ
佐賀県唐津市「川島豆腐店」ざる豆腐

刺身三種盛り合わせ

鹿児島県 鹿児島黒牛ステーキ

鱈とレタスの冷製含め煮

鹿児島県 さつま育ちの香潤鶏天ぶら

雲丹と香味海苔の石焼飯

本日の甘味



肉 特 撰

《山形牛サーロイン・赤身肉食べ比べ》

山形牛サーロイン、山形牛赤身肉の二種をステーキで。
(各 七五五 計 一五〇五) 四三〇〇

山形牛サーロインステーキ

サーロインは肉のキレが細かく、適度な霜降りがあります。舌にのせた時の柔らかさと、まろやかさが山形牛の特徴。
(一〇五 一五〇五) 四三〇〇

山形牛赤身肉ステーキ

赤身肉は本来あるべき牛肉の味を、教えてくれる存在です。しっかりとした肉質は、口に入れた時の肉の旨み、食べ応えのある魅力が特徴です。
(一〇五 一五〇五) 二六〇〇

山形牛と旬菜の水煙蒸し

厚切り山形牛リブロースのすき焼き
(二五五 三〇五) 二六〇〇

《群馬県林牧場 豚》

骨付き部分のロースは取れる部分が限られており、昔からある旨みと、やわらかさが特徴。神楽酒・味噌・醤油・味噌・味噌の風味でお楽しみ頂けます。

豚ロース炙り

(一〇五 一四〇〇)

豚骨付きロース炙り

(一〇五 二二〇〇)

豚のボツサム

(二五五 一八〇〇)

《山梨県八ヶ岳『中村農場』甲斐路軍鶏》

軍鶏独特の歯ごたえと美味しさ、繊細な旨味を堪能頂けます。一・二・五日の日数をかけ、大衆と乳産鶏を育てているため、やわらかく旨味のある肉質が特徴です。

甲斐路軍鶏骨付きモモ肉炙り

(一〇五 一六〇〇)

甲斐路軍鶏入り鶏つくね焼

(一〇五 一三〇〇)



●食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。
※表示価格は全て税抜き価格です。

酒 菜

山芋とろろ焼き

八八〇

大力納豆の油揚げ挟み焼き

九〇〇

インカのめざめ芋コロッケ

九〇〇

豚とキャベツのメンチカツ

九八〇

比内地鶏地卵の卵焼き

一〇〇〇

烏賊一夜干し炙り

一〇〇〇

山形牛スジと九条葱の牛べい焼き

一〇〇〇

日向鶏チキン南蛮

一〇〇〇

まぐろ尾の身ステーキ

一三〇〇

群馬県林牧場 豚肉じゃが

一四〇〇

●食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。
※表示価格は全て税抜き価格です。

『本日の刺身』

鰯	《しまがっお》	刺身	一三〇〇円
鱈	《すずき》	刺身	一三五〇円
間八	《かんぱち》	刺身	一四〇〇円
天然真鯛	《まだい》	刺身	一五〇〇円
金目鯛	《きんめだい》	刺身	一六〇〇円
『本日の逸品』			
千葉県 日暮農園産 枝豆 『湯上り娘』			七〇〇円
茸のアヒージョ			九〇〇円
インカのめざめコロッケ			九〇〇円
鮪尾の身ステーキ			一三〇〇円

『肉 逸品』

《牛》 山形県産 『山形牛』			
山形牛サーロインステーキ一〇〇g			三〇〇〇円
《豚》 群馬県 林牧場 『豚』			
豚とゴーヤのチャンプル			一一〇〇円
豚 ローストポーク			一三〇〇円
豚のカムジャタン くえごま香る韓国風煮込料理			一五〇〇円
『石釜炊き込み飯』			
紅ずわい蟹石釜炊き込み飯			一九〇〇円
雲丹と鮑《あわび》石釜炊き込み飯			三五〇〇円
く炊き上がりに五〇分程お時間を頂戴致します			
《本日の味噌汁》			
○ 本日のあら汁			五〇〇円
○ 京都 京桜味噌 赤出汁			四〇〇円
○ 長野 信州味噌 白出汁			四〇〇円

※表示価格は全て税抜き価格です。

さん 燦 豚と菜彩鶏の ダブルメインを食す宴 四、三〇〇円(税込) フリードリンクプラン 六、〇〇〇円(税込) (二時間三〇分)		前菜三種盛り合わせ 岩手県 岩手県郷土料理 麦かけ汁 山形県 庄内産 玉こんにゃく えごま辛子和え 佐賀県唐津市 天草釜炊き 天日塩添え 山形県 庄内産 玉こんにゃく えごま辛子和え 本日 刺身三種盛り合わせ 鰯と味丸大根の朴葉味噌焼き 群馬県 群馬県 豚と庄内産ノーザンルビー(じゃが芋)の 山形県 庄内産 蕪と柿日和(干し柿)の塩麴和え 岩手県 菜彩鶏の山椒七味天ぷら 青森県 牛蒡さんぴら蕎麦 甘味
---	--	--

さん 燦 豚鉄板焼きと春の野菜を食す宴 四、三〇〇円(税込) フリードリンクプラン 六、〇〇〇円(税込) (二時間三〇分)		前菜二種盛り合わせ 千葉県 千葉県 菜花と京揚げのお浸し 山形県 庄内産 天草釜炊き 天日塩添え 山形県 庄内産 天草釜炊き 天日塩添え 本日 刺身三種盛り合わせ 真鯛入り 本日の刺身三種盛り合わせ 群馬県 群馬県 豚肩ロースと春キャベツの鉄板焼き 山形県 庄内産 アスパラとトマトの天ぷら 岩手県 岩もずく酢 山形県 山菜おろし蕎麦 甘味
--	--	---

京鴨

「きょうがも」

徹底した品質環境のもとで
育てられた京鴨は鴨独特の臭みが少なく、
ほどよい弾力をもつ身質。脂は融点が低く、
口の中に入ればとろけていくほどである。



京鴨と京芋の
白子ゲ 一三〇〇



京鴨と聖護院蕪の
白味噌煮 一三〇〇



京鴨のたたき
有馬山椒餡 一四〇〇



京鴨と九条葱の
巻き揚げ 一二〇〇

●食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。
*料理画像はイメージです。*表示価格は全て税抜き価格です。