

## 旬の一品料理

### Seasonal A la carte menu

静岡産 銀杏素揚げ \$22  
Deep fried Ginkgo nut

かぶの萩しんじょ 鑄込み 干し貝柱餡掛け \$28  
Vinegared Pacific saury with Seasonal Vegetable in Lemon bowl

島根産 甘鯛昆布蒸しのお椀 (一番出汁) \$38  
Charcoal grilled Crispy scale Tile fish

神奈川県産 太刀魚の天麩羅 \$38  
Homemade Lotus root cake with Hairy crab and Dried Scallop sauce

北海道産 雲丹と黒鮑の唐墨そば \$78  
Charcoal grilled Sea bream head

北海道産 秋刀魚杉板焼き 銀杏を添えて \$28  
Steamed Black abalone and Simmered eggplant

下関産 ミニのどぐろ丸干し姿炭火焼き \$48  
Charcoal grilled Small whole Blackthroat seaperch

銀鱈のバター醤油鉄板焼き \$38  
Butter sautéed Cod fish on Teppan plate

帆立のバター醤油鉄板焼き(3個) \$58  
Butter sautéed Scallop on Teppan plate (3 pcs)

鹿児島産 A5 やまさん 和牛サーロイン味噌焼き 朴葉仕立て \$48  
A5 Kagoshima Yamasan Wagyu shabu shabu and Deep fried Round eggplant with Sticky dashi sauce

三日間煮込んだ鹿児島産 A5 やまさん 和牛ミニカレーライス \$28  
3 days stewed A5 Kagoshima Yamasan Wagyu Mini Curry rice

