逸品料理

A la carte

前菜 Appetizers	キャビアの逸品 Caviar Delight	¥2,000
	旬魚のカルパッチョ オリエンタルジュレ Seasonal Sashimi Carpaccio with Oriental Sauce	¥2,500
	黒毛和牛 "まとい" 江戸前寿司 (一貫) Wagyu Sushi (I piece)	¥2,500
	【あか】と【くろ】炙り寿司(あか・くろ各一貫) Seared Kumamoto Red Wagyu and Black Wagyu Sushi (Each one)	¥3,000
	黒毛和牛炙り寿司(二貫) Seared Wagyu Sushi (2pieces)	¥2,800
	神戸ビーフ炙り寿司 (二貫) Seared Kobe Beef Sushi (2pieces)	¥5,000
野菜 Vegetables	海老原ファームから届く"エビベジ"と極出汁のタジン仕立て "EBIHARA Farm"Vegetable Tagine Style	¥1,400
0	本日の厳選 焼野菜 3種	¥1,200
	Grilled Vegetable Selection of the Day (3 kinds) 欅特製鉄板シーザーサラダ Caesar Salad	¥2,000
海の幸 Seafood	旬魚 Fish of the Season	¥2,500
	帆立貝(3個) Scallop (3pieces)	¥2,800
	有頭海老 (2 尾) Head-on Prawn (2pieces)	¥2,900
	活伊勢海老 Fresh Ise Lobster	¥16,500
	活鮑 Fresh Abalone	¥16,500
	オマール海老テール(1 本) Lobster Tail (Ipiece)	¥3,900
	活鮑の塩釜蒸し 魚介の旨み感じる フカヒレ銀あんソース Steamed Fresh Abalone in Salt Crust, with Starchy Shark' Fin Sauce	¥18,000

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill. ※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。/ * Please inform us if you have any food allergies or special preferences. ※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。/ * The above menu is subject to change without prior notice.

逸品料理

A la carte

牛肉 Beef	黒毛和牛フィレ 100g Filet of Wagyu	¥16,500
	黒毛和牛サーロイン 150g Sirloin of Wagyu	¥12,500
	熊本県産あか牛フィレ 100g Kumamoto Red Wagyu	¥20,700
	神戸牛フィレ Kobe Beef Filet	時価
	神戸牛サーロイン Kobe Beef Sirloin	時価
お食事 Hot Dishes	スパイシーモダン焼き Spicy "Modanyaki" Okonomiyaki including Noodles	¥2,700
	チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー Baked Curry with Wagyu and Cheese	¥3,300
	料理長おすすめ季節のメの一品 Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish	¥3,300~
	御飯 Steamed Rice	¥550
	味噌椀	¥550
	Miso Soup 香の物	¥450
	Pickled Vegetables ガーリックライス Garlic Rice	¥1,800
デザート Dessert	季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato	¥2,000