

雲丹づくしと和牛会席 31,000 円

SEA URCHIN AND WAGYU COURSE

先付 Appetizer	鱧ちり 生雲丹 梅肉ジュレかけ オクラ トマト 白ダツ 山葵 花穂紫蘇 Pike Conger and Sea Urchin with Japanese Plum Jelly, Okra, Tomato, Stem of Taro
煮物椀 Soup	和牛テール蒸し吸 冬瓜 茸 白葱 黒胡椒 Wagyu Beef Tail Soup, Winter Melon, Mushroom
造り Sashimi	生雲丹三種盛合わせ 季節の造り二種 Three kinds of Sea Urchin, Two kinds of Seasonal Sashimi
合肴 Grilled Dish	炭火焼き 近江牛とくまもとあか牛食べ比べ 季節焼野菜 山葵醤油 オリーブ味噌 岩塩 Charcoal-grilled Omi Beef and Kumamoto Akaushi Beef, Vegetables
強肴 Fried Dish	太刀魚大葉巻パン粉揚げ 生雲丹乗せ 玉蜀黍と枝豆搔揚げ 酢立 藻塩 Fried Swordfish with Sea Urchin, Corn and Edamame Tempura
鉢物 Simmered Dish	車海老黄身煮 焼茄子 小芋 生姜餡掛け ヤングコーン 青味 Prawn dressed with Egg Yolk, Eggplant, Taro, Baby Corn, Ginger Thick Sauce
御飯 Rice	近江牛すき焼き釜飯 又は 鮑と生雲丹青き海苔雑炊 Kamameshi Rice with Omi Beef Sukiyaki or Japanese Zosui with Abalone, Sea Urchin, Seaweed
水菓子 Dessert	フルーツあんみつ 白玉団子 マンゴ 桜桃 抹茶ソルベ ほうじ茶寒天 黒豆 Anmitsu with Rice-flour Dumplings, Mango, Cherry, Matcha Sherbet, Hoji-cha Agar, Black Bean

上記おしながきでは京都府綾部市産米を使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.