

# 渚 NAGISA

サーモンとアボカドの彩サラダ  
Irodori salad with salmon and avocado

南瓜のポタージュ ガーリックトースト添え  
Potage of pumpkin with Garlic toast

本日の海鮮鉄板焼き  
Teppanyaki special catch of the day

	Additional	
オマール海老	Lobster	+ 3800(4218)
オーストラリア産鮑	Australian abalone	+ 5500(6105)

季節野菜の鉄板焼き  
Teppanyaki seasonal vegetables

釜炊き白御飯 香の物 味噌汁  
Traditional kettle cooked rice, Japanese pickled vegetables, miso soup  
+900 円にてガーリックライスに変更頂けます  
Additional JPY 900 for garlic fried rice

苺のカップケーキとチョコレートフォンデュ  
Strawberry cupcake and chocolate fondue

珈琲 又は 紅茶  
Coffee or tea

9000(9990)

メニューには、国産米を使用しております  
We select Japanese rice for our menus.

( )内の料金は消費税が含まれます。全ての料金には、別途 10%のサービス料を頂戴いたします。  
Prices in brackets are tax inclusive and subject to service charge

# 雅 MIYABI

小海老のフリッター サルサ添え  
ミートパイ モルナーソース 彩野菜のおろし和え

**Shrimp fritters with Salsa**  
**Beef mince pie, Mornay sauce, grated white radish and vegetables**

サーモンとアボカドのサラダ  
**Irodori salad with salmon and avocado**

南瓜のポタージュ ガーリックトースト添え  
**Potage of pumpkin with garlic toast**

厳選黒毛和牛 (A4)  
**Irodori A4 Kuroge beef selection**  
黒毛和牛フィレ (40g)と黒毛和牛サーロイン (60g)  
**Kuroge Wagyu filet (40g) and Kuroge Wagyu sirloin (60g)**

大蒜と山葵を添えて  
**Fried Aomori garlic and wasabi**

季節野菜の鉄板焼き  
**Teppanyaki seasonal vegetables**

釜炊き白御飯 香の物 味噌汁  
**Traditional kettle cooked rice, Japanese pickled vegetables, miso soup**

+900 円にてガーリックライスに変更頂けます  
**Additional JPY 900 for garlic fried rice**

苺のカップケーキとチョコレートフォンデュ  
**Strawberry cupcake and chocolate fondue**

珈琲 又は 紅茶  
**Coffee or tea**

**13000 (14430)**

メニューには、国産米を使用しております  
**We select Japanese rice for our menus.**

( )内の料金は消費税が含まれます。全ての料金には、別途 10%のサービス料を頂戴いたします。  
**Prices in brackets are tax inclusive and subject to service charge**

華  
HANAYAGI

小海老のフリッター サルサ添え  
ミートパイ モルナーソース 彩野菜のおろし和え

**Shrimp fritters with Salsa**  
**Beef mince pie, Mornay sauce, grated white radish and vegetables**

サーモンとアボカドの彩サラダ  
**Irodori salad with salmon and avocado**

南瓜のポタージュ ガーリックトースト添え  
**Potage of pumpkin with garlic toast**

本日のおすすめ海鮮鉄板焼き  
**Teppanyaki special catch of the day**

	Additional	
オマール海老	Lobster	+ 3800(4218)
オーストラリア産鮑	Australian abalone	+ 5500(6105)

A4 黒毛和牛フィレ (80g)  
**A4 Kuroge Wagyu filet (80g)**

大蒜と山葵を添えて  
**Fried Aomori garlic and wasabi**

季節野菜の鉄板焼き  
**Teppanyaki seasonal vegetables**

釜炊き白御飯 香の物 味噌汁  
**Traditional kettle cooked rice, Japanese pickled vegetables, miso soup**

+900 円にてガーリックライスに変更頂けます  
**Additional JPY 900 for garlic fried rice**

苺のカップケーキとチョコレートフォンデュ  
**Strawberry cupcake and chocolate fondue**

珈琲 又は 紅茶  
**Coffee or tea**

**17500(19425)**

メニューには、国産米を使用しております  
**We select Japanese rice for our menus.**

( )内の料金は消費税が含まれます。全ての料金には、別途 10%のサービス料を頂戴いたします。  
**Prices in brackets are tax inclusive and subject to service charge**

## Pair Course

黄梅

# Winter Jasmine

小海老のフリッター サルサ添え  
ミートパイ モルネーソース・彩野菜のおろし和え

Shrimp fritters with salsa

Beef meat pie, Mornay sauce, grated white radish and vegetables

サーモンとアボカドの彩サラダ

Irodori salad with salmon and avocado

南瓜のポタージュ ガーリックトースト添え

Potage of pumpkin with garlic toast

本日の選べる海鮮鉄板焼き

Teppanyaki live seafood of the day

本日の活海鮮2種類 および 本日の活み鮮魚より1種類お選びください

Select any two seafoods and one fresh fish of the day

A4 黒毛和牛フィレ (80g)

A4 Kuroge Wagyu filet (80g)

大蒜と山葵を添えて

Fried Aomori garlic and wasabi

季節野菜の鉄板焼き

Teppanyaki seasonal vegetables

釜炊き白御飯 香の物 味噌汁

又は

ガーリックライス

Traditional kettle cooked rice, Japanese pickled vegetables, miso soup

Or garlic fried rice

苺のカップケーキとチョコレートフォンデュ

Strawberry Cupcake and chocolate fondue

珈琲 又は 紅茶

Coffee or tea

35000 (38850)

メニューには、国産米を使用しております

We select Japanese rice for our menus.

( )内の料金は消費税が含まれます。全ての料金には、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

Prices in brackets are tax inclusive and subject to service charge

Wine By the glass  
シャンパン - Champagne

モエ シャンドン  
Moet et Chandon - France 1,800 (1,998)

白ワイン - White Wine

パインリッジ シュナンブラン ヴィオニエ  
Pine Ridge Chenin Blanc Viognier California 1,400 (1,554)

シャブリドメーヌ ウィリアム フェーブル  
Domaine William Fevre Chablis - France 1,900 (2,109)

赤ワイン - Red Wine

キアンティクラシコ バディア・ア・コルティブオーノ  
Chianti Classico DCG, Badia a Coltibuono - Italia 1,400 (1,554)

ディストリクト7 ピノ ノワール  
District 7 Pinot Noir - America 1,600 (1,776)

シャトー ピブラン  
Chateau Pibran - France 1,800 (1,998)

ビール - Beer

キリン ラガー  
Kirin Lager 900 (999)

アサヒ スーパー ドライ  
Asahi Super Dry 900 (999)

サッポロ黒ラベル  
Sapporo Black Label 900 (999)

サッポロ エビス  
Sapporo Yebisu 900 (999)

ノンアルコールビール - Non Alcoholic Beer

サントリー オール フリー  
Sutory All Free 700 (777)

Prices in brackets are tax inclusive and subject to service charge

( ) 内の料金は消費税が含まれます。全ての料金には、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

## Sake Selection

### 純米大吟醸 - Junmai Dai Ginjo

竹泉 山田錦 皂色 / 兵庫 180ml 2,000 (2,220)  
Chikusen Kuriiro / Hyogo 720ml 7,600 (8,436)

兵庫県産「山田錦」100%で醸し、-5℃の貯蔵庫にて  
2年以上瓶貯蔵熟成したお酒。お燗にすることで米の旨味が膨らむ。  
日本酒度 +5 酸度 1.5 精米歩合 40%

片野桜 白櫻 / 大阪 180ml 2,200 (2,442)  
Katanosakura Hakuoh / Osaka 720ml 8,000 (8,880)

美しく冴え渡る香味、洗練を極めた深く豊かな味わい。  
日本酒度 +3 酸度 1.6 精米歩合 40%

### 純米吟醸 - Junmai Ginjo

英勲 吟醸 古都千年 / 京都 180ml 1,400 (1,554)  
Kotosennen / Kyoto 720ml 5,000 (5,550)

キリッとした口当たりを重視したキレと程よい辛さを引き立てた味わい。  
日本酒度 +3.0 酸度 1.3 精米歩合 60%

大門 55 / 大阪 180ml 2,000 (2,220)  
Daimon 55 / Osaka 720ml 7,600 (8,436)

柔らかな味わいの中に、爽やかな酸味のあるお酒。  
日本酒度 ±0 酸度 1.8 精米歩合 55%

### 大吟醸 - Dai Ginjo

片野桜 玄櫻 / 大阪 180ml 2,000 (2,220)  
Katanosakura Gonoh / Osaka 720ml 7,600 (8,436)

果実のような馥郁さ、ほぼばる芳香と尽きない豊かな味わい。  
日本酒度 +5 酸度 1.3 精米歩合 38%

### 純米酒 - Junmai Sake

春鹿 超辛口 / 奈良 180ml 1,300 (1,443)  
Harushika / Nara 720ml 5,000 (5,550)

円やかで雑味の少ない味わい、キレ味の良さが特徴。  
日本酒度 +12 酸度 1.6 精米歩合 58%

千利休 / 大阪 180ml 1,000 (1,110)  
Sen no Rikyu / Osaka 720ml 3,800 (4,218)

こめ本来の芳醇な旨みを引き出したお酒。やや甘口の心地よい余韻が広がる。  
日本酒度 -2 酸度 1.8 精米歩合 70%

Prices in brackets are tax inclusive and subject to service charge

( ) 内の料金は消費税が含まれます。全ての料金には、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

## Sho-Chu Selection

### 芋 - Sweet Potato

伊佐美 / 鹿児島 - Isami, Kagoshima 1,200 (1,332)

黒麹と黄金千貫と、伝統技術が織り成すハーモニー。  
コクがあり、しっかりとした飲み応えのある焼酎です。

川越 / 宮崎 - Kawagoe, Miyazaki 1,500 (1,665)

豊かな風味のある味わいの芋焼酎に、米焼酎を少量加え  
キメが細かく引き締まった味わいを持つ焼酎。

喜六 / 宮崎 - Kiroku, Miyazaki 1,200 (1,332)

黒麹独自の個性を持った原酒をそのまま熟成貯蔵した  
風味豊かな本格芋焼酎。お湯割りにするのがおすすめです。

### 麦 - Barley

中々 / 宮崎 - Nakanaka, Miyazaki 1,200 (1,332)

手造りの麴と選りすぐった大麦のみを、昔ながらの「かめ」にて  
じっくり育て、ライトタイプに仕上げた麦焼酎。その味わいの中に長期貯蔵酒  
「千年の孤独」を原酒として長い間貯蔵に耐えられるようにしっかりとコクを残しています。

兼八 / 大分 - Kanehachi, Oita 1,600 (1,776)

究極の香ばしさ。香ばしい麦の香りと深い味わいが一度飲んだら病みつきになります。

### 米 - Rice

十四代 / 山形 - Jyuyondai, Yamagata 2,000 (2,220)

まるで日本酒を飲んでいるかと思わせるような焼酎

野ウサギの走り / 宮崎 - Nousaginohashiri, Miyazaki 1,400 (1,554)

ドライですっきりとしていて、やや酢スモーキーな風味の香り。

Prices in brackets are tax inclusive and subject to service charge

( ) 内の料金は消費税が含まれます。全ての料金には、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

## ウイスキー - Whisky

オールド・パー  
Old Parr 1,000 (1,110)

サントリー 山崎 12 年  
Suntory Yamazaki 12 years 2,500 (2,775)

## 梅酒 - Plum Liqueur

星舎無添加 黒糖梅酒 / 鹿児島  
Hoshiya Umeshu, Kagoshima 900 (999)

英勲 吟醸うめしゅらいと / 京都  
Eikun Ginjo Umeshuraito, Kyoto 1,000 (1,110)

山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒  
Yamazaki Umeshu 1,500 (1,665)

Prices in brackets are tax inclusive and subject to service charge

( ) 内の料金は消費税が含まれます。全ての料金には、別途 10% のサービス料を頂戴いたします。



## ソフトドリンク - Soft Drink

コカ・コーラ Coca-Cola	450 (500)
コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola Zero	450 (500)
ジンジャーエール Ginger Ale	450 (500)
ウーロン茶 Oolong Tea	450 (500)

## 葡萄ジュース - Grape Juice

オーストリアで生まれたワイン醸造用の葡萄の果実を搾った贅沢なジュースです。

[白] ワイサー トraubենモスト / オーストリア [White] Weisser Traubenmost, Schönberg, Austria	850 (944)
[赤] ローター トraubենモスト / オーストリア [Red] Roter Traubenmost, Schönberg, Austria	850 (944)

## フルーツジュース - Fruits Juice

オレンジジュース Orange Juice	450 (500)
パイナップルジュース Pineapple Juice	450 (500)
アップルジュース Apple Juice	450 (500)

## ミネラルウォーター - Mineral Water

ペリエ Perrier	450 (500)
サンペレグリーノ San Pellegrino	450 (500)
アクアパンナ Acqua Panna	450 (500)

Prices in brackets are tax inclusive and subject to service charge

( ) 内の料金は消費税が含まれます。全ての料金には、別途10%のサービス料を頂戴いたします。