

酒楽コース
Shuraku Course

¥3,182

A selection of foods that go well with sake

お酒を楽しんでいただくメニュー内容になります

先付 (スモークサーモン入り柿なます 白酢和え)
House Appetizer (Japanese Persimmon with Smoked Salmon)

お造り2種 (鮪とあおりいか)
Sashimi (Tuna and Squid)

海老とキノコの天婦羅
Shrimp and Mushroom Tempura

牛すじと海老芋の揚げ出し
Braised Beef Tendon and Taro Root

おでん3種盛り合わせ
Oden Assortment (3 Kinds)

※上記 () 内の税込価格に、別途サービス料 (10%) を加算させていただきます
※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

先付 (スモークサーモン入り柿なます 白酢和え)

House Appetizer (Japanese Persimmon with Smoked Salmon)

お造り3種 (鮪・カンパチ・あおりいか)

Sashimi (Tuna, Yellow Tail and Squid)

鯛の塩麴焼き

Grilled Sea Bream

おでん7種盛り合わせ

Oden Assortment (7 Kinds)

しめじの炊き込みご飯 赤だし 香のもの

Steamed Rice with Shimeji Mushroom, Miso Soup, and Pickles

デザート

Dessert

港島コース

¥5,455

Minatojima Course

ワンランク上の料理長おすすめコースです Our chef's recommendation

先付 (スモークサーモン入り柿なます 白酢和え)

House Appetizer (Japanese Persimmon with Smoked Salmon)

お造り3種 (鮪・カンパチ・あおりいか)

Sashimi (Tuna, Yellow Tail and Squid)

牛サーロインステーキ

Pan-fried Sirloin Steak

海老とキノコの天婦羅

Shrimp and Mushroom Tempura

おでん5種盛り合わせ

Oden Assortment (5 Kinds)

しめじの炊き込みご飯 赤だし 香のもの

Steamed Rice with Shimeji Mushroom, Miso Soup, and Pickles

デザート

Dessert

※上記 () 内の税込価格に、別途サービス料 (10%) を加算させていただきます
※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます