

A la carte Menu

STARTERS

近海産真鯨のテリーヌ
和歌山県産柑橘、長茄子、山葵菜 ¥ 2,600
Local Horse Mackerel Terrine
Wakayama Citrus, Large Eggplant, Wasabi Leaves

近海産アオリイカの薪焼き
京都九条葱と黒オリーブ、和歌山県産アイコトマトと大葉 ¥ 2,500
Wood Grilled Squid, Kyoto Kujo Green Onion and Black Olives
Wakayama Aiko Tomato and Shiso Leaves

近海産鯖の藁焼き
泉州玉葱、純米大吟醸酢、酒粕 ¥ 2,600
Straw Grilled Local Spanish Mackerel
Senshu Onion, Junmai Daiginjo Sake Vinegar, Sake Lees

SOUP & RISOTTO

薪焼きにしたホワイトアスパラガスのスープ
数種の貝、滋賀県ハモン・ド・ビワコ生ハム ¥ 2,500
Wood Grilled White Asparagus Soup
Shellfish, Shiga Jamón de Biwako Cured Ham

神戸弓削牧場のコシヒカリ
大阪とりみ金山寺味噌 弓削牧場フレッシュチーズのエスプーマ ¥ 2,800
Yuge Farm "KOSHIHIKARI" Rice
"Osaka TORII" Kinzanji Miso, Kobe Yuge Farm Fresh Cheese Espuma

メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、
表示料金には税金・サービス料が含まれます。

All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of taxes and service charge.

SEA

近海産鮮魚のグリル
神戸弓削牧場” コシヒカリ” とりみ味噌、根セロリのピューレ ¥ 3,600
Grilled Today's Local Fish
Kobe Yuge Farm "KOSHIHIKARI" Rice, "TORII" Miso, Celeriac Purée

近海産鮮魚金目鯛と琵琶湖のシジミ
和歌山県産柑橘類、春豆、山葵 ¥ 5,500
Kinmedai and Shiga biwako Shijimi Clam
Wakayama Citrus, Spring Beans, Wasabi

LAND

鳥取大山鶏胸肉の薪焼き
フェンネルのピクルス、キウイ、胡桃 ¥ 4,000
Wood Grilled Tottori Daisen Chicken Breast
Pickled Fennel, Kiwi, Walnut

なにわ星の豚ロース薪焼き
泉州玉葱、牛蒡、ルッコラのピューレ ¥ 4,000
Wood Grilled Naniwa Hoshino Pork Loin
Senshu Onion, Burdock, Arugula Purée

黒毛和牛の薪焼き
京都九条葱、黒ニンニク、ビーフジュ 140g ¥ 6,000
Wood Grilled Kuroge Wagyu Beef
Kyoto Kujo Green Onion, Black Garlic, Beef Jus

兵庫県産太田牛ロース薪焼き 140g ¥ 9,500
Hyogo Ohta Beef Loin

奈良県産和牛大和雌牛フィレ薪焼き 120g ¥ 12,000 / 200g ¥ 18,500
Nara Wagyu Yamato Mesuushi Fillet

メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、
表示料金には税金・サービス料が含まれます。

All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of taxes and service charge.

DESSERT

桜のシャルロット

南高梅ジュレ、桜のオパリーヌ、白餡のアイスクリーム

¥ 2,000

Sakura Charlotte

Nanko Plum Jelly, Sakura Opaline, White Bean Paste Ice Cream

デコポンのムース

エルダーフラワー、アプリコット、デコポンアイスクリーム

¥ 2,000

Dekopon Mousse

Elderflower, Apricot, Dekopon Ice Cream