## A La Carte

オードブル APPETIZER		魚介料理 SEAFOOD	
本日のオードブル Appetizer	¥3,000	活鮑の蒸し焼き 肝ソース Fresh Abalone [230kcal] 約300g 約150g	¥22,000 ¥13,000
フォアグラのソテー Sauteed Foie gras	¥3,500	活伊勢海老の鉄板焼 Fresh Lobster [212kcal]	¥15,000
大間産マグロのソテー(50g) Sauteed of the " <i>OHMA</i> " Tuna	¥5,000	季節の魚介 Seasonal Fish	¥5,000
活伊勢海老のお刺身 キャビア添え Fresh Lobster with Caviar [212kcal]	¥18,000	タラバ蟹 一本 King Crab [189kcal]	¥12,000
スープ SOUP コーンスープ Corn Soup [116kcal]		明石蛸 (100g) Akashi Octopus[152kcal]	¥3,000
	¥1,500	帆立貝 (3ヶ) Scallop [146kcal]	¥3,000
		<ul><li>※4日前までの要予約にて</li><li>活車海老 一尾</li><li>※A reservation is required at least four days in advance.</li><li>Fresh Prawn [146kcal]</li></ul>	¥4,000
サラダ SALAD		焼き野菜 GRILLED VEGETABLES	
6種類のさがみサラダ Seasonal Vegetable Salad [65kcal]	¥1,000	季節の野菜盛り合わせ 4種 Seasonal Assorted Vegetables [54kcal]	¥1,500
		青森産にんにくの蒸し焼き	¥2,500

Steamed "AOMORI" Garlic [190kcal]

## 極上銘柄牛

PREMIUM JAPANESE BEEF

## お食事

ON THE SIDE

サーロイン Sirloin Steak [100g/532kcal] フィレ Tenderloin Steak [100g/257kcal]		海鮮オムライス Seafood Omlet Rice [829kcal]	¥4,000
100 g 150 g 200 g 250 g 300 g	¥12,000 ¥18,000 ¥24,000 ¥30,000 ¥36,000	ガーリックライス Garlic Rice [490kcal]	¥1,800 大盛り(1.5倍) ¥2,700
		梅ピラフ	¥2,100
		Plum Fried Rice [412kcal]	大盛り(1.5倍)
神戸ビーフ			¥3,150
KOBE BEEF		御飯 味噌汁 香の物 Rice,Miso Soup and Pickles [222kcal]	¥1,200
サーロイン Sirloin Steak [100g/532kcal]		Plant Ar-A	
100 g	¥20,000	<b>御飯</b> Rice	¥600
150 g 200 g	¥30,000 ¥40,000	味噌汁 香の物	¥600
250 g	¥50,000	Miso Soup and Pickles	
$300\mathrm{g}$	¥60,000		
お肉料理		デザート	
BEEF		DESSERT	
極上常陸牛Tボーンステーキ(正味約 600 g) Premium " <i>HITACHI BEEF</i> " T-bone Steak	¥25,000	今月のデザート This month Dessert	¥2,000
		バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥900
メキシコ産トマホークステーキ (正味800g)	¥15,000		
Tomahowk Steak		コーヒー Coffee	¥1,600
和牛タンステーキ (40g×2枚) Special Tongue Steak [371kcal]	¥8,000	<b>紅茶</b> Tea	¥1,600
〔国産牛肉トレーサビリティラ Traceability information on our domestic beef is a		エスプレッソ Espresso	¥1,600

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容を予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。

※カロリー表示はすべて一人前の表記となっております。カロリー計算は概算値です。