2025年11月25日～2026年2月23日
ディナーメニュー
Dinner Menu
「尾張御膳」Owari Gozen

先付
Appetizer

豊橋産鶉玉子醤油漬け　丸十蜜煮　海老旨煮
牡蠣と地産地消の野菜　柚子
Quail egg from Toyohashi marinated in soy sauce,
sweet potato, simmered shrimp
Oyster and local green onion, yuzu citrus

木箱
Box

鴨と茸のマリネ
Marinated duck and mushrooms
名古屋名物手羽先のから揚げ　源氏スタイル
Nagoya specialty chicken wings in Genji style
おかざきラー油と鮪のポキ風
Tuna poke with Okazaki chili oil
名古屋名物八丁味噌そぼろ　ふろふき大根
Hatcho miso minced meat with simmered daikon
海老真丈　トマトと黒胡椒の餡かけ
Shrimp dumpling with tomato and black pepper sauce
ふぐ竜田揚げ　青唐
Deep-fried pufferfish, green chili
季節のお造り 一種　あしらい一式
Seasonal sashimi with garnish
鰆の翁焼　はじかみ
Grilled Spanish mackerel, pickled ginger
地産地消の野菜のお浸し
Seasoned local vegetables

食事
Rice

うなぎまぶし 又は 握り寿司3貫
八丁味噌仕立ての赤出汁
Grilled eel strips over steamed rice
or Nigiri Sushi 3 pieces, Hatcho miso soup

デザート
Dessert

本日のデザート
Today's dessert

¥9,500

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2025年11月25日～2026年2月23日
ディナーメニュー
Dinner Menu

「柏」Kashiwa

先付 Starter	雲子　蕪　春菊ソース Cod milt, turnip, chrysanthemum greens sauce
御椀 In a bowl	金目鯛　薄氷大根　人参　占地　青味　柚子 Red snapper, thin daikon slice, carrot, shimeji mushroom, greens, yuzu
造り Sashimi	鮪　寒鰤霜降り　あしらい一式 Tuna, seared winter yellowtail, garnish
天婦羅 Tempura	車海老　河豚　青唐 Japanese tiger prawn, pufferfish, green chili
強肴 Steak	国産牛ステーキ　焼き野菜 Japanese beef steak, grilled vegetables
食事 Rice	牡蠣御飯　八丁味噌仕立ての赤出汁　香の物 Oyster rice, Hatcho miso soup and pickles
デザート Dessert	本日のデザート Today's dessert

¥13,000

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2025年11月25日～2026年2月23日
ディナーメニュー
Dinner Menu

「冬会席」Fuyu Kaiseki

先付 Starter	雲子　蕪　春菊ソース Cod milt, turnip, chrysanthemum greens sauce
前菜 Appetizer	かます干物　　牡蠣と地産地消の野菜　柚子 おかざきラー油と鮪　　地産地消の野菜のお浸し 豊橋産鶉玉子醤油漬け　丸十密煮　海老旨煮 Dried barracuda, Oyster and local vegetable, yuzu citrus Tuna poke with Okazaki chili oil, Seasoned local vegetables, Quail egg from Toyohashi marinated in soy sauce, sweet potato, simmered shrimp
御椀 In a bowl	金目鯛　薄氷大根　人参　占地　青味　柚子 Kinmedai with thinly sliced daikon, carrot, shimeji mushroom, green leaves, yuzu citrus
造り Sashimi	てっさ Pufferfish sashimi
焼物 Grilled	鯛柚子釜焼 Sea bream in yuzu citrus pot
一人鍋 Mini hot-pot	鮟鱇鍋 Monkfish hot-pot
揚物 Fried	河豚竜田揚げ Deep-fried pufferfish
食事 Rice	牡蠣御飯　八丁味噌仕立ての赤出汁　香の物 Oyster rice, Hatcho miso soup and pickles
デザート Dessert	本日のデザート Today's dessert

¥16,000

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2025年11月25日～2026年2月23日
ディナーメニュー
Dinner Menu

国産牛しゃぶしゃぶコース
Shabu shabu course

先付 Starter	雲子　蕪　春菊ソース Cod milt, turnip, chrysanthemum greens sauce
造り Sashimi	鮪　寒鰤霜降り Tuna, seared winter yellowtail
鍋 Hot Pot	国産牛しゃぶしゃぶ　180g 180g of Japanese beef shabu-shabu
	壬生菜　九条葱　えのき　舞茸　豆腐　旬の野菜 Mibuna wild mustard, Kujo green onion, enoki mushrooms, Maitake mushroom and Tofu, seasonal vegetable
食事 Pot finisher	きしめん Kishimen flat noodles
デザート Desssert	本日のデザート Today's dessert

追加 Additional	国産牛　100g Japanese beef 100g	￥4,000
	野菜 Assorted vegetables	￥1,500

¥14,000

※2名様よりご注文承ります。

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge