

2026年2月24日～4月26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 胡瓜漬け 海老旨煮  
桜鱒のスマーク 露の薑ソース  
Soy marinated Toyohashi quail egg, pickled cucumber, shrimp  
Smoked cherry salmon with butterbur sprout sauce

木箱  
Box

名古屋コーチンと筍  
Nagoya Cochin and bamboo shoot  
名古屋名物手羽先のから揚げ 源氏スタイル  
Nagoya specialty chicken wings, Genji style  
おかざきラー油と鮪のポキ風  
Tuna poke-style with Okazaki chili oil  
名古屋名物八丁味噌そばろ ふろふき大根  
Simmered daikon with Hatcho miso minced meat  
海老真丈 トマトと黒胡椒の餡かけ  
Shrimp fishcake with tomato and black pepper sauce  
山菜の天ぷら  
Mountain spring vegetable tempura  
桜鯛炙り  
Seared cherry sea bream  
鱈菜種焼き  
Grilled Spanish mackerel topped with egg and green onion  
地産地消の野菜のお浸し  
Local seasonal vegetables

食事  
Rice

うなぎまぶし または 握り寿司3貫  
Grilled eel strips over steamed rice or Nigiri Sushi 3 pieces

デザート  
Dessert

旬果  
Seasonal fruits

¥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

2026年2月24日～4月26日  
ディナーメニュー  
Dinner Menu

「春会席」 Haru Kaiseki

先付 Starter	桜鱒の瞬間スモーク 落の薑ソース レッドキャビア Lightly smoked cherry salmon with butterbur sprout sauce Red caviar
御椀 In a bowl	蛤潮仕立て 新若芽 菜の花 Clear clam broth with young wakame and rapeseed blossom
造り Sashimi	三河湾より旬のお造り2種 Two kinds of seasonal sashimi from Mikawa Bay
焚合 Simmered di	独活とうすい豆のフラン 名古屋コーチン 旨出汁餡 Udo and green pea flan with Nagoya Cochin thickened dashi sauce
揚物 Tempura	車海老 山菜真丈変わり揚げ タラの芽 Japanese tiger prawn, fishcake with mountain herbs, Tara-no-me fatsia sprouts
強肴 Steak	国産牛と行者にんにくの炭火焼き 山椒バターソース Charcoal-grilled Japanese beef with alpine garlic, Sansho butter sauce
食事 Rice	桜海老と筍の炊き込みご飯 すまし出汁茶漬け Seasoned rice with sakura shrimp and bamboo shoot Light dashi broth for chazuke
デザート Dessert	桜と煎茶のティラミス Sakura and green tea tiramisu

¥15,000

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

2026年2月24日～4月26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	桜鱒のスモーク 落の薑ソース Smoked cherry salmon with butterbur sprout sauce
造り Sashimi	鮪 鱭 Tuna, Spanish mackerel
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 Dessert	旬果 Seasonal fruits

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

2026年2月24日～4月26日

寿司ディナー  
Sushi Dinner

先付  
Appetizer

桜鱒の瞬間スモーク 落の薑ソース  
Smoked cherry salmon with butterbur sprout sauce

焼き物  
Grilled

名古屋コーチン山椒焼き  
Nagoya Cochin grilled with sansho pepper

食事  
Sushi

寿司10貫、巻き  
Assorted Sushi (10 pieces of Nigiri sushi and rolled sushi)

とろと刻み山葵 本鮪と刻み大葉と茗荷  
桜鯛炙り 蛍烏賊と酢味噌  
鱈たたきと生姜 穴子一本 雲丹軍艦キャビア  
ガス海老軍艦 竹の子と木の芽  
紅しぐれ大根 鉄火と新香  
たまゆら琥珀の玉子焼き  
Fatty tuna with chopped fresh wasabi, Bluefin tuna with chopped shiso and myoga, Seared cherry sea bream, Firefly squid with sweet miso vinegar, Spanish mackerel tataki with ginger, Whole conger eel, Sea urchin gunkan roll with caviar, Sweet glass shrimp gunkan roll, Bamboo shoot with kinome, Vinegared daikon, Tuna and pickled radish roll, Tamayura Kohaku rolled egg

八丁味噌仕立ての赤出汁  
Hatcho miso soup

デザート  
Dessert

旬果  
Seasonal fruits

¥8,500

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