

料理長お薦め ブランド牛コース
Chef's recommended
Japanese premium branded beef course

朧月夜
Oborozukiyo

一口のお楽しみ

本日のお造り

活イセエビ 鉄板焼き 又は 活蝦夷鮑 鉄板焼き

源氏サラダ

ブランド牛ステーキ ファイル70g または ロース120g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯
味噌汁 香の物

恵那川上屋 栗観世、
黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ
クリーミー栗きんとん、洋梨のコンポートのどら焼き仕立て

Amuse bouche

Sashimi of the day

Fresh Ise lobster Teppanyaki or Fresh Ezo abalone Teppanyaki

Genji salad

Japanese premium branded beef fillet 70g or loin 120g

Sautéed vegetables

Crispy fried garlic rice or steamed rice with miso soup and pickles

“Kuri Kanze”, summer chestnut confectionery from Enakawakamiya

Cream brulee with chestnut paste, candied black beans and dried persimmon

“Dorayaki” Japanese pancake sandwich with creamy chestnut paste and pear compote

¥ 34,500

ブランド牛コース
Japanese premium branded beef course

藤袴
Fujibakama

本日のお造り

蝦夷鮑のソテー 甲殻類のビスク キャビア添え

真鯛のポワレと松茸、百合根のピューレ
三重県産マイヤーレモンのグルノーブル

源氏サラダ

ブランド牛ステーキ ファイル70g または ロース120g

野菜のソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯
味噌汁 香の物

恵那川上屋 栗観世
黒豆蜜煮、栗きんとんのブリュレ
クリーミー栗きんとん、洋梨のコンポートのどら焼き仕立て

Sashimi of the day

Sauteed Ezo abalone and crustacean bisque with caviar

Poêle of red sea bream and Matsutake mushroom and lily bulb puree,

Mie Myer lemon Grenoble sauce

Genji salad

Japanese premium branded beef steak fillet 70g or loin 120g

Sautéed vegetables

Crispy fried garlic rice or steamed rice with miso soup and pickles

“Kuri Kanze”, summer chestnut confectionery from Enakawakamiya

Cream brulee with chestnut paste, candied black beans and dried persimmon

“Dorayaki” Japanese pancake sandwich with creamy chestnut paste and pear compote

¥28,500

黒毛和牛コース
Japanese Premium Beef course

明石
Akashi

本日の先付

蝦夷鮑のソテー 甲殻類のビスク キャビア添え

真鯛のポワレと松茸、百合根のピューレ
三重県産マイヤーレモンのグルノーブル

源氏サラダ

黒毛和牛ステーキ ファイル70g または ロース120g

野菜のソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯
味噌汁 香の物

恵那川上屋 栗観世
黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ
季節のフルーツ

Seasonal appetizers

Sauteed Ezo abalone and crustacean bisque with caviar
Poêle of red sea bream, Matsutake mushroom and lily bulb puree,
with Mie Myer lemon Grenoble sauce

Genji salad

Japanese premium beef fillet 70g or loin 120g

Sautéed vegetables

Crispy fried garlic rice or steamed rice with miso soup and pickles

Dessert -Ena Kawakamiya Kurikanze

kurikinton, simmered black soybeans, dried persimmon brulee

Assorted fruits

¥ 21,000

黒毛和牛コース
Japanese Premium Beef course

初音
Hatsune

本日の先付

真鯛のソテー きのこと根菜の取り合わせ
気仙沼完熟牡蠣の和風オイスターソース

源氏サラダ

黒毛和牛ステーキ ファイル70g または ロース120g

野菜のソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯
味噌汁 香の物

恵那川上屋 栗観世
黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ
季節のフルーツ

Seasonal appetizer

Sauteed red sea bream with mushroom and root vegetables

Served with Kesenuma milky oyster sauce

Genji salad

Japanese premium beef fillet 70g or loin 120g

Sautéed vegetables

Crispy fried garlic rice or steamed rice with miso soup and pickles

“Kuri Kanze”, summer chestnut confectionery from Enakawakamiya

Cream brulee with chestnut paste, candied black beans and dried persimmon

Assorted fruits

¥ 17,000

ブランド牛コース
Japanese premium branded beef course

春宮
Togu

本日のお造り

源氏サラダ

ブランド牛ステーキ ファイル100g または ロース150g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯
味噌汁 香の物

恵那川上屋 栗観世
黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ
季節のフルーツ

Sashimi of the day

Genji salad

Japanese premium branded beef fillet 100g or loin 150g

Sautéed vegetables

Crispy fried garlic rice or steamed rice with miso soup and pickles
"Kuri Kanze", summer chestnut confectionery from Enakawakamiya

Cream brulee with chestnut paste,
candied black beans and dried persimmon

Assorted fruits

¥ 22,000

経産和牛コース
Japanese beef course

八乃宮
Hachinomiya

※割引除外プランになります

本日の先付

源氏サラダ

再肥育和牛フィレ 120g

野菜のソテー

ご飯 味噌汁 香の物

恵那川上屋 栗観世
季節のフルーツ

Starter

Genji salad

Re-fattening Wagyu beef fillet 120g

Sautéed vegetables

Steamed rice with miso soup and pickles

“Kuri Kanze”, summer chestnut confectionery from Enakawakamiya

Assorted fruits

¥ 13,500