

年末年始
黒毛和牛ランチコース

橋姫
Hashihime

先付
Starter

三重県産真鯛と平貝のポワレ
三河味噌ソースと八丁味噌パウダー
Pan-seared sea bream and Japanese pen shell
with Mikawa rice wine sauce and Hatcho miso powder

源氏グリーンサラダ シーザードレッシングにて
Genji green salad with Caesar dressing

黒毛和牛ステーキ ロース100g
(黒毛和牛ステーキ ファイル70gに変更 +¥1,500)
Japanese beef steak loin 90g
(+¥1,500 for 70g Japanese beef fillet)

野菜のソテー
Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物
Crispy fried garlic rice or steamed rice with Hatcho miso soup and pickles

本日のデザート
Today's dessert

¥14,000

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

年末年始
黒毛和牛ランチコース

篝火
Kagaribi

先付
Starter

天使のエビと白甘鯛のソテー 白胡麻と茸のデュクセルソース
Sautéed Angel prawns and white tilefish
accompanied by a white sesame and mushroom Duxelles sauce

フォアグラのポワレ トリュフと白ポルトのソース
Pan-seared foie gras with truffle and white port wine sauce

源氏グリーンサラダ シーザードレッシングにて
Genji green salad with Caesar dressing

黒毛和牛ステーキ ロース100g または ファイル60g
Japanese beef steak loin 90g or filet 60g

野菜のソテー
Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物
Crispy fried garlic rice or steamed rice with Hatcho miso soup and pickles

本日のデザート
Today's dessert

¥20,000

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

年末年始
黒毛和牛ディナーコース

若紫
Wakamurasaki

折衷前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers – Japanese & Western Fusion

赤海老と烏賊、馬鈴薯のガーリックソテー
Garlic sautéed red prawn, squid and potato

三重県産真鯛とホタテ貝のチュイル焼き
塩麴とトマトのプロヴァンサルソース
Grilled Mie sea bream and scallop
with salted rice malt tomato Provençal sauce

源氏グリーンサラダ シーザードレッシングにて
Genji green salad with Caesar dressing

黒毛和牛ステーキ ロース120g または フィレ70g
Japanese premium beef steak loin 120g or fillet 70g

野菜のソテー
Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物
Crispy fried garlic rice or steamed rice with Hatcho miso soup and pickles

本日のデザート
Today's dessert

¥22,000

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

年末年始
黒毛和牛ディナーコース

藤袴
Fujibakama

折衷前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers – Japanese & Western Fusion

活蝦夷鮑のソテーと発酵バターの肝ソース 古代米の焼きリゾット

Sautéed live Ezo abalone with cultured butter liver sauce
and grilled ancient grain rice risotto

フォアグラのポワレとリドヴォーのムニエル トリュフと白ポルト酒のソース

Pan-seared foie gras and meunière of sweetbread with truffle
and white port wine sauce

源氏グリーンサラダ シーザードレッシングにて

Genji green salad with Caesar dressing

黒毛和牛ステーキ ロース120g または ファイル70g

Japanese premium beef steak loin 120g or fillet 70g

野菜のソテー

Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

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

本日のデザート

Today's dessert

¥27,000

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

年末年始
黒毛和牛ディナーコース

花の宴
Hananoen

折衷前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers – Japanese & Western Fusion

フォアグラのソテーとリドヴォーのムニエル トリュフと白ポルトのソース

Pan-seared Ezo abalone and Mikawa shrimp strudel
with Aichi Shiso salsa verde

活イセエビの鉄板焼き 百合根と雲丹の黄金焼き

Live Ise lobster Teppanyaki served with lily bulb and sea urchin

活鮑のポワレと発酵バターの肝ソース 古代米の焼きリゾット

Sautéed live Ezo abalone with cultured butter liver sauce and grilled
ancient grain rice risotto

源氏グリーンサラダ シーザードレッシングにて

Genji green salad with Caesar dressing

黒毛和牛ステーキ ロース120g または ファイル70g

Japanese premium beef steak loin 120g or fillet 70g

野菜のソテー

Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

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

本日のスペシャルデザート

Today's special dessert

¥37,000

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

年末年始
ブランド和牛ディナーコース

光源氏
Hikarugenji

折衷前菜とキャビアの盛り合わせ

Assorted Appetizers – Caviar Japanese & Western Fusion

フォアグラのソテーとリドヴォーのムニエル トリュフと白ポルトのソース

Pan-seared foie gras and meunière of sweetbread
with truffle and white port wine sauce

活イセエビの鉄板焼き 百合根と雲丹の黄金焼き

Live Ise lobster Teppanyaki served with lily bulb and sea urchin

活鮑のポワレと発酵バターの肝ソース 古代米の焼きリゾット

Sautéed live Ezo abalone with cultured butter liver sauce
and grilled ancient grain rice risotto

雲子の特製茶碗蒸し

Chawanmushi with cod soft roe

源氏グリーンサラダとパルメザンチーズ シーザードレッシングにて

Genji green salad and parmesan cheese with Caesar dressing

ブランド和牛ステーキ ロース120g または ファイル70g

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

野菜のソテー

Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

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

本日のスペシャルデザート

Today's special dessert

¥47,000

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