

2026年2月24日～4月26日

## 黒毛和牛コース

Japanese Premium Beef course

蓬生

Yomogiu

名古屋コーチンの炭火焼き

Nagoya Cochin charcoal-grilled

ガス海老のタルタル仕立てと豊橋産うずら卵

Sweet glass shrimp tartare with Toyohashi quail egg

蛤の若竹煮と昆布メ鱈のチュイル焼き

Simmered clam and bamboo shoot with Konbu kelp cured Spanish mackerel

燻製蛍烏賊、菜の花の冷製素麺 新玉葱と穂紫蘇

Chilled somen noodles with smoked firefly squid, rapeseed blossom,  
sweet new onion and ho-shiso

黒毛和牛ステーキ希少部位3種食べ比べ 春野菜添え

Three cuts of Japanese premium beef steak, with spring vegetables

碧南白醤油のガーリックライス または ご飯

八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

Garlic rice with Hekinan white soy sauce or steamed rice  
with Hatcho miso soup and pickles

桜と西尾抹茶のティラミス

Sakura and Nishio matcha tiramisu

¥18,000

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

黒毛和牛コース

Japanese Premium Beef course

明石  
Akashi

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

蝦夷鮑と春野菜のソテー

愛知県大葉と白たまりのブールブラン

Ezo abalone and sautéed spring vegetables,  
Aichi grown shiso and white tamari soy sauce beurre blanc

フォアグラのポワレとアスパラガス

新玉葱のすり流しとトリュフ

Pan-seared foie gras and asparagus  
Sweet new onion velouté with truffle

源氏サラダ

Genji salad

黒毛和牛ステーキ フィレ70g または ロース120g

(ブランド和牛に変更 +¥5,000)

Select Japanese beef (fillet 70g or loin 120g)  
(+¥5,000 for branded beef)

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

Crisp-fried beef and 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

2026年2月24日～4月26日  
ブランド和牛コース  
Japanese premium branded beef course

春宮  
Togu

本日のお造り  
Sashimi of the day

本日の焼き野菜  
Daily grilled vegetables

源氏サラダ  
Genji salad

ブランド牛ステーキ フィレ100g または ロース150g  
Select premium beef fillet 100g or loin 150g

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  
Crisp-fried beef and garlic rice or steamed rice  
with Hatcho miso soup and pickles

本日のデザート  
Today's dessert

¥23,000

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  
料理長お薦め ブランド和牛スペシャルコース  
Japanese premium branded beef course

朧月夜  
Oborozukiyo

一口のお楽しみ  
Amuse bouche

本日のお造り  
Sashimi of the day

イセエビの鉄板焼き 季節のソース  
Ise lobster teppanyaki with seasonal sauce

蝦夷鮑と春野菜のソテー  
愛知県大葉と白たまりのブルブラン  
Ezo abalone and sautéed spring vegetables,  
Aichi grown shiso and white tamari soy sauce beurre blanc

フォアグラのポワレ シェフお薦めのソース  
Poêle of foie gras with chef's recommended sauce

源氏サラダ  
Genji salad

ブランド和牛ステーキ フィレ70g または ロース120g  
Select Japanese beef (fillet 70g or loin 120g)

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  
Crisp-fried beef and garlic rice or steamed rice  
with Hatcho miso soup and pickles

本日のスペシャルデザート  
Dessert of the day

¥35,000

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