

APPETIZER

Duck Prosciutto with Burdock Mash and Orange peel		¥1,500
Pumpkin Mousse with Marinated Scallop		¥800
Autumn Eggplant and Zucchini Sautéed in Fig Oil	 	¥1,200
Whisky-Infused Apple with Cream Cheese		¥800
Pâté de Campagne with Fried Pistachios and Berry Sauce, Hand-Wrapped in Soy Sheet		¥950
Today's Sashimi	  	¥2,700
Jamón Serrano Platter	  	¥2,000
Cheese Platter	 	¥3,200
Assorted Pickles	 	¥1,300
Vegetable Crudités, Fermented Soy Bean Dip	  	¥1,000
Mixed Nuts	 	¥700
Cheese Fondue		¥4,000

GRILLED

Premium Beef Skewer	 	¥1,800
Premium Pork Skewer	 	¥1,100
Salmon Skewer	 	¥900
Hokkaido Smelt	   	¥600
Asparagus	   	¥700
Mini Pork Cutlet Sandwich		¥850
Tiger Prawn with American Sauce	 	¥1,800
Assorted Grilled Vegetables	  	¥2,500
Grilled Risotto with Tiger Prawn	 	¥1,800

KUSHIAGE

Sea Bream and Grapes	 	¥850
A Duo of Crispy-Fried Chestnut and Sweet Potato		¥700
Persimmon with Prosciutto		¥700
Apple and Camembert Cheese		¥700
Ham-Wrapped Ginkgo Nuts		¥850
Barracuda Roll with Ginger and Myoga	 	¥850
Foie Gras and Autumn Eggplant		¥1,000
Autumn Salmon, Hokkaido Chanchan-Yaki Style	 	¥900
Beef-Wrapped Makomotake (Chinese Wild Rice Stem)	 	¥900
Cutlassfish and Asparagus	 	¥950
Seasonal Mushrooms		¥850
Tiger Prawn	 	¥1,200
Seasonal Cream Croquet		¥700
Seasonal Kudzu Tofu		¥700
Japanese Beef, Whole-Grain Mustard		¥1,300
Fried Cheese Trio		¥1,300

CHEF'S OMAKASE

6 Skewers	¥5,800
8 Skewers	¥7,800
10 Skewers	¥9,800

RICE / NOODLE

Dashi Chazuke with Crispy Dried Sardine Sheet, Nozawana and Whitebait	 	¥750
Crispy Fried Noodles with Savory Sauce	 	¥750

DESSERT

Assorted Fruit Platter	    	¥850
------------------------	---	------

 Locally-Sourced 地元産  シーフード  ベジタリアン  ビーガン  グルテンフリー  ナッツフリー  デイリーフリー

カバーチャージとして、お一人さま1,000円頂戴いたします。
A cover charge of ¥1,000 per person will be applied.

食材などの都合により変更となる場合がございます。当社でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ申し付けください。記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
The menu may change without prior notice. We use domestic rice. Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose. Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

一品

合鴨生ハムと牛蒡のマッシュ オレンジピール添え		¥1,500
かぼちゃのムースと帆立のマリネ		¥800
秋茄子とズッキーニの 無花果オイルソテー	 	¥1,200
ウイスキー香るリンゴとクリームチーズ		¥800
パテドカンパーニュ（ピスタチオ揚げ） とベリーソース大豆シート包み		¥950
本日のおどり	  	¥2,700
生ハムの一皿 （原木ハモンセラーノ）	  	¥2,000
チーズ盛り合わせ	 	¥3,200
漬物盛り合わせ	 	¥1,300
季節のスティックサラダ （シュン特製味噌付き）	  	¥1,000
ミックスナッツ	 	¥700
チーズフォンデュ		¥4,000

グリル

ブランド牛肉串焼き	 	¥1,800
ブランド豚肉串焼き	 	¥1,100
サーモン	 	¥900
北海道産ししゃも	   	¥600
アスパラガス	   	¥700
ミニカツサンド		¥850
車海老のグリル アメリカヌソース	 	¥1,800
グリル野菜の盛り合わせ	  	¥2,500
車海老の焼きリゾット	 	¥1,800

串揚げ

鯛とブドウ	 	¥850
栗とさつま芋の二種揚げ		¥700
柿と生ハム		¥700
リンゴとカマンベールチーズ		¥700
銀杏ロースハム巻き		¥850
生姜とみょうがのカマス巻き	 	¥850
フォアグラと秋茄子		¥1,000
秋鮭のちゃんちゃん焼き風	 	¥900
マコモダケ牛肉巻き	 	¥900
太刀魚とアスパラガス	 	¥950
季節のキノコ		¥850
車海老	 	¥1,200
季節のクリームコロッケ		¥700
季節の葛豆腐		¥700
国産牛粒マスタードのせ		¥1,300
チーズ三種串揚げ		¥1,300

おまかせ

おまかせ串六種		¥5,800
おまかせ串八種		¥7,800
おまかせ串十種		¥9,800

ご飯・麺類

タタミイワシと野沢菜ちりめんの 出汁茶漬け	 	¥750
揚げ麺あんかけ	 	¥750

デザート

フルーツ盛り合わせ	   	¥850
-----------	---	------



Locally-Sourced
地元産



Seafood
シーフード



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten-Free
グルテンフリー



Nut-Free
ナッツフリー



Dairy-Free
デイリーフリー

カバーチャージとして、お一人さま¥1,000円頂戴いたします。
A cover charge of ¥1,000 per person will be applied.

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ申し付けください。記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
The menu may change without prior notice. We use domestic rice. Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items
such as gluten or lactose. Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.