



YAKITORI

本日の先付 旬

生野菜のスティックサラダ
～オリジナル味噌・抹茶塩～

炭火焼

～本日十種～

お茶漬け 又は 更科蕎麦
京漬物

季節のフルーツ
バニラアイス

¥8,000



自然の恵

「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定
発祥の地が伝える人とわさびの歴史
水わさび栽培は
約400年前静岡市の山間部で始まった。

きおん
刀





今宵の月と至福の五杯

～ソムリエと唎酒師～

ドンペリニオン 1杯
白ワイン・赤ワイン・日本酒

¥15,000



SPECIAL

炭火・旬の焼き浸し

茶碗蒸し 季節

生野菜のスティックサラダ
～オリジナル味噌・抹茶塩～

活、伊勢海老の炭火烧
～お椀付き～

炭火烧
～焼鳥五種・旬野菜一種～

黒毛和牛A5ランクの炭火烧
～京野菜グリルを添えて～

お茶漬け 又は 更科蕎麦
京漬物

季節のフルーツ
バニラアイス

¥18,000



OMAKASE

炭火・旬の焼き浸し

茶碗蒸し 季節

生野菜のスティックサラダ
～オリジナル味噌・抹茶塩～

炭火烧
～焼鳥五種・旬野菜一種～

黒毛和牛A5ランクの炭火烧
～京野菜グリルを添えて～

お茶漬け 又は 更科蕎麦
京漬物

季節のフルーツ
バニラアイス

¥13,000