YAKITORI

本日の先付 旬

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〜

炭火焼
〜本日八種〜

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。

今宵の月と至福の五杯

～ソムリエと唎酒師～

ドンペリニョン 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、伊勢海老の炭火焼
～お椀付き～

炭火焼
～焼鳥五種・旬野菜一種～

神戸牛A5ランクの炭火焼
～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

¥20,000

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～

炭火焼
～焼鳥五種・旬野菜一種～

神戸牛A5ランクの炭火焼
～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

¥15,000

別途、サービス料10%を加算させていただきます。表記の金額は全て税込み価格です。