

【 富士 】

～「和牛」「寿司」「天ぶら」  
和食を愉しむ宴～

本日は御予約頂きましてありがとうございます。  
本日のコースは、旬の素材をお愉しみいただけるおすすめのコースです。  
お品書きを紹介させていただきます。

前菜五種盛り合わせ

佐賀県唐津市「川島豆腐店」ざる豆腐  
生ハムと野菜のサラダ  
本日の刺身三種盛り合わせ  
サーモンマリネ いくら乗せ  
旬菜のお浸し

鹿児島県 鹿児島黒牛溶岩石ステーキ

海老と庄内産野菜の天ぶら

握り寿司と巻き寿司盛り合わせ

本日の甘味



【 焔 】

～鹿児島黒牛ステーキと  
雲丹の石焼飯を食す宴～

本日は御予約頂きましてありがとうございます。  
本日のコースは、旬の素材をお愉しみいただけるおすすめのコースです。  
お品書きを紹介させていただきます。

食前酒

プレミアムモルツ香るエール/スパークリングワイン  
オレンジジュース/グレープフルーツジュース  
ウーロン茶

前菜五種盛り合わせ

直送生野菜・白身魚の南蛮漬け  
旬菜のお浸し・生ハムのサラダ  
佐賀県唐津市「川島豆腐店」ざる豆腐

刺身三種盛り合わせ

鹿児島県 鹿児島黒牛ステーキ

鱧とレタスの冷製含め煮

鹿児島県 さつま育ちの香潤鶏天ぶら

雲丹と香味海苔の石焼飯

本日の甘味



# 肉 特撰

《山形牛サーロイン・赤身肉食べ比べ》  
山形牛サーロイン、山形牛赤身肉の二種をステーキで。  
（各 七五毛 計 一五〇g） 四三〇〇

山形牛サーロインステーキ 一〇〇g・三〇〇〇  
薄皮が柔らかく、適度な霜降りがあります。  
舌にのせた時の柔らかさと、まるやかさが山形牛の特徴。

山形牛赤身肉ステーキ 一〇〇g・二六〇〇  
赤身肉は本来あるべき牛肉の味を  
教えてくれる存在です。しつかりとした肉質は  
口に入れた時の肉の旨み。  
食べ応えのある弾力が特徴です。

山形牛と旬菜の水煙蒸し 二六〇〇  
厚切り山形牛リブロースのすき焼き 二八〇〇

## 《群馬県林牧場 響喜豚》

背付き部分のロースは取れる部分が限られており、  
背から出る旨みと、やわらかさが特徴。  
神楽舞楽味噌、菜の花の醤油付け二種の風味でお愉し頂けます。

響喜豚ロース炙り 一五〇g・一四〇〇

響喜豚骨付きロース炙り 三〇〇g・二二〇〇

響喜豚のポッサム 二一五g・一八〇〇

【「ヒレカツカツ丼、サンニョウハン」にたじろぎます】

## 《山梨県八ヶ岳 『中村農場』 甲斐路軍鶏》

軍鶏独特の旨ごとえと美味しさ、繊細な旨味を兼ね備えており  
一二五日の日照をかけた餌に大豆と乳酸菌を与えているため、  
やわらかく旨味のある肉質が特徴です。

甲斐路軍鶏骨付きモモ肉炙り 一〇〇g・一六〇〇

甲斐路軍鶏入り鶏つくね焼 一三〇〇



●食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。  
\*表示価格は全て税抜き価格です。

# 酒 菜

山羊とろろ焼き 八八〇

大力納豆の油揚げ挟み焼き 九〇〇

インカのめざめ 芋コロッケ 九〇〇

響喜豚とキヤベツのメンチカツ 九八〇

比内地鶏 地卵の卵焼き 一〇〇〇

烏賊一夜干し炙り 一一〇〇

山形牛スジと九条葱の牛べい焼き 一一〇〇

日向鶏 チキン南蛮 一二〇〇

まぐろ尾の身ステーキ 一三〇〇

群馬県林牧場 響喜豚 肉じやが 一四〇〇

●食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。  
\*表示価格は全て税抜き価格です。

## 『本日の刺身』

鰯	《しまがっお》	刺身	一三〇〇円
鱸	《すずき》	刺身	一三五〇円
間八	《かんぱち》	刺身	一四〇〇円
天然真鯛	《まだい》	刺身	一五〇〇円
金目鯛	《きんめだい》	刺身	一六〇〇円
<b>『本日の逸品』</b>			
千葉県 日暮農園産 枝豆 『湯上り娘』			七〇〇円
茸のアヒージョ			九〇〇円
インカのめざめコロッケ			九〇〇円
鮪尾の身ステーキ			一三〇〇円

## 『肉 逸品』

《牛》 山形県産 『山形牛』			
山形牛サーロインステーキ	100g		三〇〇円
《豚》 群馬県 林牧場 『響喜豚』			
響喜豚とゴーヤのチャンプル			一一〇〇円
響喜豚 ローストポーク			一三〇〇円
響喜豚のカムジャタン			一五〇〇円
《えごま香る韓国風煮込料理》			
<b>『石釜炊き込み飯』</b>			
紅ずわい蟹石釜炊き込み飯			一九〇〇円
雲丹と鮑《あわび》石釜炊き込み飯			三五〇〇円
《炊き上がりに五〇分程お時間を頂戴致します》			
《本日の味噌汁》			
○ 本日のあら汁			五〇〇円
○ 京都 京桜味噌		赤出汁	四〇〇円
○ 長野 信州味噌		白出汁	四〇〇円

※表示価格は全て税抜き価格です。

さん  
**燦**

響喜豚と菜彩鶏の  
ダブルメインを食す宴

**四、三〇〇円** (税込)

フリードリンクプラン 六、〇〇〇円 (税込) (二時間三〇分)

**前菜三種盛り合わせ**

岩手県 岩手県郷土料理 麦かつけ汁  
山形県 庄内産 玉こんにやく えごま辛子和え  
佐賀県唐津市 徳島県徳島市 河島豆腐店 ざる豆腐 天草釜炊き天日塩添え

**本日の刺身三種盛り合わせ**

鰯と味丸大根の朴葉味噌焼き

群馬県  
「林牧場」  
響喜豚と庄内産ノーザンルビー(じゃが芋)の  
蒸籠蒸し胡麻ポン酢

山形県 庄内産 蕪と柿日和(干し柿)の塩麴和え  
岩手県 菜彩鶏さいさいどりの山椒七味天ぷら  
青森県 牛蒡さんぴら蕎麦

甘味

さん  
**燦**

響喜豚鉄板焼きと春の野菜を食す宴

**四、三〇〇円** (税込)

フリードリンクプラン 六、〇〇〇円 (税込) (二時間三〇分)

**前菜二種盛り合わせ**

千葉県柏市 千葉県市川市 埼玉県東武野馬新 埼玉県東武野馬新 埼玉県東武野馬新 菜花と京揚げのお浸し  
佐賀県唐津市 徳島県徳島市 河島豆腐店 ざる豆腐 天草釜炊き天日塩添え

**真鯛入り本日の刺身三種盛り合わせ**

響喜豚肩ロースと春キャベツの鉄板焼き  
さいさいどり 菜彩鶏と新玉葱の炊き合わせ  
すりおろし野菜味噌だれ

群馬県  
「林牧場」  
アスパラとトマトの天ぷら  
山形県 庄内産 天草釜炊き天日塩添え

徳島県 岩もづく酢  
山形県 山菜おろし蕎麦

甘味

# 京鴨

〔きょうがも〕

徹底した品質環境のもとで  
育てられた京鴨は鴨独特の臭みが少なく、  
ほどよい弾力をもつ身質。脂は融点が低く、  
口の中に入ればとろけていくほどである。



京鴨と京芋の  
白チゲ 一三〇〇



京鴨と聖護院蕪の  
白味噌煮 一三〇〇



京鴨のたたき  
有馬山椒餡 一四〇〇



京鴨と九条葱の  
巻き揚げ 一二〇〇

●食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。  
\*料理画像はイメージです。\*表示価格は全て税抜き価格です。