

一品料理のご案内

A La Carte

要予約(3日前まで受付)

ふぐ刺し 30切 Puffer fish sashimi	¥6,000 (6,600)	焼き白子 Grilled puffer fish soft roe	¥2,000 (2,200)
白子食べ比べセット Puffer fish soft roe set	¥5,500 (6,050)	とらふぐ唐揚 Fried tiger blowfish (4piece)	¥3,600 (3,960)
サザエの刺身 Turban shell sashimi	¥1,200 (1,320)	サザエのつぼ焼き Grilled turban shell	¥1,800 (1,980)
お造り盛合せ(並) Assorted "Sashimi"	¥2,500 (2,750)	お造り盛合せ(上) Assorted "Sashimi"	¥5,000 (5,500)
お造り盛合せ(特) Assorted "Sashimi"	¥7,500 (8,250)	天婦羅盛合わせ Assorted "Tempura"	¥2,000 (2,200)
鮑 刺身(一パイ) "Sashimi" Abalone	¥2,800 (3,080)	下関鯨うね須ベーコン Whale bacon	¥3,000 (3,300)
山口県名物瓦そば 'Kawara-Soba' green tea noodles topped with beef, shredded egg, green onion and lemon	¥1,000 (1,100)		

From 18:00~20:00 *ラストオーダー19:30

鮑 踊り焼(一パイ) baking live abalone in covered pan	¥2,500 (2,750)	長州鶏の唐揚 "Karaage" Fried Chiken	¥1,200 (1,320)
まふぐ唐揚 Fried blowfish (3piece)	¥1,000 (1,100)	茶碗蒸し "Chawan-Mushi"	¥500 (550)
黒毛和牛ロース100g Kuroge wagyu beef sirloin steak (100g)	¥4,000 (4,400)	黒毛和牛ヒレ100g Kuroge wagyu beef filet steak (100g)	¥5,000 (5,500)
うどん Udon noodles	¥800 (880)	うどん(小) Udon noodles (small size)	¥500 (550)
しゃぶしゃぶ用和牛40g(追加) Wagyu beef addition	¥1,300 (1,430)	漬け物盛り合わせ Assorted pickles	¥500 (550)
仙崎瀬付きアジフライ Deep-fried horse mackerel	¥2,000 (2,200)	仙崎かまぼこ板わさ boiled fish-paste	¥1,200 (1,320)

※ディナービュッフェプランにてお申込みの方は、当日の一品料理のご注文はご対応ができません。
恐れ入りますが、ディナービュッフェプランで一品料理をご希望の場合は、3日前までにご連絡くださいませ。

※ 食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し出ください。

Kindly inform your order taker if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※ 季節によりメニューが変更になる場合がございます。

※ ()は税金・サービス料込の料金

() tax and service-charge included