

Menu Kinmokusei

金木犀

お一人様 ¥10,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouches

高知県産 ぶりまさの広東式お刺身 ～唐紅花スタイル～

Kochi Prefecture Yellowtail Sashimi in Cantonese Style ~Karakurenai Style~

はちきん地鶏を使用し じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Hachikin Local Chicken Steamed in a Pot Soup, Slowly Cooked

戻り鰹の彩りあられ揚げ 柚子香る自家製醤油ソース

Returning Bonito Colorful Arare Fry with Yuzu-Aroma Homemade Soy Sauce

四万十ポークの焼き物唐紅花香味ソース 高知県産仁淀川山椒の香りのアクセント

Shimanto Pork Roast with Karacurenai Fragrant Sauce, Accentuated with Kochi Niyodogawa Sansho Pepper

ドロメを乗せた高菜入り炒飯 蓮の葉包み蒸し 漬物添え

Stir-Fried Rice with Pickled Mustard Greens and Dorome, Steamed in Lotus Leaf, Served with Pickles

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt

右記よりチョイス
Choice of the right

マンゴープリン

Mango Pudding

自家製豆花ジャスミンシロップ

Homemade Douhua with Jasmine Syrup

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

Menu Tsukiakari

月光

お一人様 ¥13,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouche

土佐の宴をイメージした七彩パレット前菜

Seven-Color Palette Appetizer Inspired by a Tosa Feast

はちきん地鶏を使用し じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Hachikin Local Chicken Steamed in a Pot Soup, Slowly Cooked

北京ダック 新鮮な野菜と共にクレープに包んで

Peking Duck Wrapped in Crepe with Fresh Vegetables

高知県産金目鯛のパリパリ焼き 自家製甘醤油ソース 仁淀川山椒の香り

Kochi Kinmedai Crispy Roast with Homemade Sweet Soy Sauce and Niyodogawa Sansho Aroma

四万十麦酒牛のステーキ 黒胡椒香るまろやかな黒酢ソース

Shimanto Beer-Fed Beef Steak with a mellow black vinegar sauce fragrant with black pepper

ドロメを乗せた高菜入り炒飯 蓮の葉包み蒸し 漬物添え

Stir-Fried Rice with Pickled Mustard Greens and Dorome, Steamed in Lotus Leaf, Served with Pickles

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt

右記よりチョイス
Choice of the right

マンゴープリン

Mango Pudding

自家製豆花ジャスミンシロップ

Homemade Douhua with Jasmine Syrup

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

曼珠沙華

A collection of various Japanese dishes, including a bowl of ramen, a plate of tempura, a plate of sushi, a plate of sashimi, a plate of fried food, a plate of salad, a plate of dessert, and a plate of drink.

Amuse-bouches

Nine-Color Chinese Palette ~Autumn Colors~

Whole Shark Fin Soup of Yoshikiri Shark, Slowly Simmered Golden Broth with Sudachi Accent

Peking Duck Wrapped in Crepes with Fresh Vegetables

Grilled Eel Shirayaki with Kochi Eggplant, Sweet Soy Sauce and Niyodogawa Sansho Aroma

Refreshing Sorbet

Domestic Beef Fillet Steak with Homemade XO Sauce

国産牛A4サーロインステーキ 唐紅花式黒酢ソース

Stir-Fried Rice with Pickled Mustard Greens and Dorome, Steamed in Lotus Leaf, Served with Pickles

Hachikin Chicken Creamy White Broth Noodles in Clay Pot

Century Egg Congee with Three Condiments

Mango Pudding

Homemade Douhua with Jasmine Syrup

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.