

前菜

APPETIZER

本日のオードブル

Appetizer

¥3,100

フォアグラのソテー

Sauteed Foie gras

¥3,600

大間産マグロのソテー (50g)

Sauteed of the “OHMA” Tuna

¥5,150

伊勢海老のお造り キャビア添え

Sashimi of Lobster with Caviar [212kcal]

¥18,800

鮑のお造り

Sashimi of Abalone

¥15,000

魚介料理

SEAFOOD

鮑の蒸し焼き 肝ソース

Abalone

¥13,500

伊勢海老の鉄板焼

Lobster [212kcal]

¥15,750

季節の魚介

Seasonal Fish

¥5,250

タラバ蟹 (一本)

King Crab [189kcal]

¥12,500

明石蛸 (100g)

Akashi Octopus[152kcal]

¥3,100

帆立貝 (3個)

Scallop (3pieces)[146kcal]

¥3,000

※4日前までの要予約にて

活車海老 (一尾)

¥4,200

※A reservation is required at least four days in advance.

Fresh Prawn [146kcal]

スープ

SOUP

コーンスープ

Corn Soup [116kcal]

¥1,550

焼き野菜

GRILLED VEGETABLES

季節の野菜盛り合わせ 4種

Seasonal Assorted Vegetables [54kcal]

¥1,600

サラダ

SALAD

6種類のさがみサラダ

Seasonal Vegetable Salad [65kcal]

¥1,050

青森産にんにくの蒸し焼き

Steamed “AOMORI” Garlic [190kcal]

¥2,600