

春季限定コース

Spring months course

国産馬「熊本」炊き肉鍋コース

Horse meat 「KUMAMOTO」 Meat Pot Course

- 国産馬「熊本」× 鹿児島黒豚「黒宝豚」 5,900円
Horse meat "KUMAMOTO" ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) "KOKUHO Pig"
- 国産馬「熊本」 6,400円
Horse meat "KUMAMOTO"
- 国産馬「熊本」× 九州産黒毛和牛 6,900円
Horse meat "KUMAMOTO" × Kyushu Japanese WAGYU Beef
- 国産馬「熊本」× 九州産黒毛和牛三角 7,600円
Horse meat "KUMAMOTO" × Kyushu Japanese WAGYU Beef Triangle
- 国産馬「熊本」× 九州産黒毛和牛サーロイン 9,000円
Horse meat "KUMAMOTO" ×
Kyushu Japanese WAGYU Beef Sirloin (Prior Booking Essential)

追加 一人前(野菜付き) Add to one servings (With vegetables)

- 国産馬「熊本」 4,200円
Horse meat "KUMAMOTO"

※表示価格は税抜きです。また、サービス料として5%を頂戴致します。(個室をご利用の場合サービス料は10%)
※Price excluding tax. Service charge is 5%. (If you are using a private room, service charge is 10%)

コース Course

博多 炊き肉鍋コース Hakata Cook Meat Pot Course

- 鹿児島黒豚「黒宝豚」 4,900円
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”
- 九州産黒毛和牛 × 鹿児島黒豚「黒宝豚」 5,900円
Kyushu Japanese WAGYU Beef ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”
- 九州産黒毛和牛三角 × 鹿児島黒豚「黒宝豚」 6,600円
Kyushu Japanese WAGYU Beef Triangle ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”
- 九州産黒毛和牛三角 7,400円
Kyushu Japanese WAGYU Beef Triangle
- 九州産黒毛和牛サーロイン × 鹿児島黒豚「黒宝豚」 8,000円
Kyushu Japanese WAGYU Beef Sirloin (Prior Booking Essential) ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”
- 九州産黒毛和牛サーロイン 8,800円
Kyushu Japanese WAGYU Beef Sirloin (Prior Booking Essential)

季菜・生彩八寸・向付け・炊き肉鍋・御食事・甘味・矢部和紅茶
Seasonal Appetizer, Nibbles, Side dish, Cook Meat Pot, Main dish, Dessert, Tea

会席 Kaiseki (要予約 Advance Order Necessary)

- 金蔦会席 7,400円
KINTSUTA KAISEKI
- おまかせ 13,000円
Chef's choice

※表示価格は税抜きです。また、サービス料として5%を頂戴致します。(個室をご利用の場合サービス料は10%)
※Price excluding tax. Service charge is 5%. (If you are using a private room, service charge is 10%)

アラカルト

A la carte

博多 炊き肉鍋 一人前(お二人様より)

Hakata Cook Meat Pot one servings (Two servings than)

- 九州産黒毛和牛 × 鹿児島黒豚「黒宝豚」 4,300円
Kyushu Japanese WAGYU Beef ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”
- 九州産黒毛和牛三角 × 鹿児島黒豚「黒宝豚」 5,000円
Kyushu Japanese WAGYU Beef Triangle ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”
- 九州産黒毛和牛サーロイン × 鹿児島黒豚「黒宝豚」 6,400円
Kyushu Japanese WAGYU Beef Sirloin (Prior Booking Essential) ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”

追加 一人前(野菜付き) Add to one servings (With vegetables)

- 鹿児島黒豚「黒宝豚」 2,700円
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”
- 九州産黒毛和牛 4,100円
Kyushu Japanese WAGYU Beef
- 野菜 650円
Vegetables
- きし麺 350円
Kishimen
- 鍋炊き白飯 温卵 1,900円
Pot cook rice, Hot spring egg

スパークリングワイン&シャンパン Sparkling Wine & Champagne

	Glass	Bottle
● バック・カバ・エクストリシモ セミセコ/マカベオ・チャレロ・パレリャーダ(スペイン) Bach Cava Extrisimo Semi Seco (Spain) [蜂蜜やトーストの熟成香が調和されたバランスの良い味です]	950円	4,800円
● ヴィニデルサ・ドゥーシェ・ジュバリエ ブリュ/マカベオ・チャレロ・パレリャーダ(スペイン) Vinidelsa Duché Chevallier Brut (Spain) [辛口の本物志向のスパークリングワイン]	950円	4,800円
● シモネ・フェブル・クレマン・ド・ブルゴーニュ・ロゼ/ピノノワール(フランス) Simonnet-Febvre Cremant De Bourgogne Rose (France) [赤い果実の香りが豊かに感じられます]		7,500円
● ランソン ブラックラベル ブリュット/ピノノワール・シャルドネ・ピノムニエ(フランス) Lanson Black Label Brut (France) [キリッと引き締まったエレガントな辛口]		13,500円
● ジョセフ・ペリエ・キュベ・ロワイヤル ブリュット/ピノノワール・シャルドネ(フランス) Joseph Perrier Cuvee Royale Brut (France) [ノーベル賞晩餐会でも饗された偉大なシャンパーニュ]		16,500円
● ドン ペリニオン/ピノノワール・シャルドネ(フランス) Don Perignon (France) [味わいの深み、きめ細やかさがあり、クリーミーでつると滑らかな飲み心地]		38,000円
● グリュッグ・グラン・キュヴェ/ピノノワール・シャルドネ・ピノムニエ(フランス) Krug Grande Cuvee (France) [シャンパーニュの中でも最高級で知られ、「シャンパンの帝王」と尊称される]		54,000円
● ルイ・ロデレール クリスタル/ピノノワール・シャルドネ(フランス) Cristal Louis Roederer (France) [極めて純度の高い、最高の果実の結晶]		65,000円

白ワイン White wine

	Glass	Bottle
● ミッシェル・リンチ/ソーヴィニヨンブラン(フランス) Michel Lynch (France) [複雑味があり魅力的なアロマに溢れています。余韻には白い花のニュアンスが続きます]	800円	4,000円
● ルイ ラトゥール アルディッシュ・シャルドネ(フランス) Louis Latour Ardeche Chardonnay (France) [爽やかな香り、すっきりとした口当たりの洗練された味わい]	920円	4,600円
● メゾン・ジョセフ・ドルーアン ブルゴーニュ アリゴテ(フランス) Joseph Drouhin Bourgogne Aligote (France) [しっかりとした酸とミネラルのフレッシュな味わいのワイン]		5,200円
● ソアーヴェ クラシコ ジーニ/ガルガーネガ(イタリア) Soave Classico GINI (Italy) [熟した果実や白い花の芳しい香り。わずかにアーモンドのニュアンスも感じられます]		5,500円
● フューゲル リースニング(フランス) Hugel Riesling (France) [青リンゴやライム、ミントなど新鮮で芳醇なフルーツの香り]		5,700円
● サンセール ドメーヌ・デュ・ノゼ/ソーヴィニヨンブラン(フランス) Sancerre Domaine du Nozay (France) [フレッシュな香りに加え、極めて上質でエレガントな酸味が広がります]		7,000円
● シャブリ プルミエクリュ レ ヴォドヴェ ラロッシュ/シャルドネ(フランス) Chablis 1er Cru "Les Vaudevey" Laroche (France) [心地よいアロマ、繊細でフレッシュな風味]		9,200円
● ニュートン アンフィルタード シャルドネ(アメリカ) Newton Unfiltered Chardonnay (America) [無濾過ワインのバイオニア、ニュートンの誇る究極のシャルドネ]		13,800円
● ピュリニーモンラッシュ シャルドネ(フランス) Puligny Montrachet Chardonnay (France) [南国系果実を思わせる香り、繊細でエレガントさを持つワイン]		16,500円

国産ワイン Japanese Wine

白ワイン White Wine

- 熊本ワイン デラウェア(熊本) Bottle
4,500円
Kumamoto wine Delaware (Kumamoto) [スッキリとした酸のある和食と相性の良い、フルーティーな辛口ワイン]

赤ワイン Red Wine

- 熊本ワイン マスカットベリーA(熊本) 4,500円
Kumamoto wine Muscat Bailey A (Kumamoto) [肥後赤椿の赤い果実の香りのする、洗みの少ない軽やかなワイン]

赤ワイン Red Wine

- | | Glass | Bottle |
|---|-------|--------|
| ● エストラテゴ・レアル・ティント/テンプラニーニョ(スペイン) 800円 4,000円
Estratego Real Tinto (Spain) [熟したベリー系の香りや、リッチな果実味と滑らかな酸の絶妙なバランス] | | |
| ● シャトー・ラ・ローズ・デュ・パン/メルロー・カベルネソーヴィニヨン(フランス) 920円 4,600円
Ch.La Rose Du Pin Rouge (France) [適度な酸味と心地よいタンニン、果実味豊かなやさしい味わいのワイン] | | |
| ● ラ・キューベ・ミティーク/シラー・グルナッシュ・カリナッシュ(フランス) 5,300円
La Cuvée Mythique (France) [ブラックチェリーやプラムを想わせる果実香。やわらかなタンニンと凝縮感のある味わい] | | |
| ● ロバートモンダヴィ プライベート セレクション カベルネソーヴィニヨン(アメリカ) 6,000円
Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon (America) [豊かで完熟した味わい] | | |
| ● ジュヴロ ブルゴーニュ ピノワール(フランス) 6,800円
Chevrot Bourgogne Pinot Noir (France) [農薬・除草剤不使用で、パヴロ氏と日本人妻で醸す小さな蔵のワイン] | | |
| ● バローロ リヴァータ(イタリア) 7,600円
Barolo RIVATA (Italy) [イタリア赤ワインの王様と呼ばれ、密度と集中力があり、タンニンによる確かな味わい] | | |
| ● コレクション プリベ マルゴー/メルロー・カベルネソーヴィニヨン(フランス) 8,200円
Collection Privée Margaux (France) [香りの高さ、まろやかで硬さの無いタンニンが特徴] | | |
| ● ヤルデン シラー(イスラエル) 8,800円
Yarden Syrah (Israel) [ブラックベリーや黒胡椒、ジャムが幾層にもなり、燻製した肉の特徴も加わったパワフルなワイン] | | |
| ● シャトーヌフ・デュ・パプ レカイユ/グルナッシュ・ムールヴェードル・シラー(フランス) 13,500円
Chateauneuf du Pape Les Cailloux (France) [酸とタンニンのバランスの良さが香りを立たせ、ボリュームを与えるアルコールがあります] | | |
| ● アマローネ マージ/コルヴィーナ・ロンディネッラ・モリナーラ(イタリア) 16,000円
Masi Costasera Amarone (Italy) [ベリーの中にチョコのニュアンスを感じる、力強さと優雅さを兼ね備えたワイン] | | |
| ● シャトー ラグランジュ 12/メルロー・カベルネソーヴィニヨン(フランス) 24,800円
Château Lagrange (France) [美しい果実味と豊かで、芳醇で長い余韻が感じられる] | | |
| ● カロンセギュール/メルロー・カベルネソーヴィニヨン・カベルネフラン(フランス) 34,000円
Calon Segur (France) [力強いボディーとしっかりしたタンニンを持つ、メドック3級の高価格付けワイン] | | |

生ビール Draft Beer

- エビス 生ビール 680円
YEBISU Draft Beer
- サッポロ プレミアムアルコールフリー 小瓶 600円
Sapporo Premium alcohol-free

日本酒 SAKE selected by chef

- | | Glass | Bottle |
|--|-------|--------|
|--|-------|--------|

日本酒 SAKE

- | | |
|---|----|
| ● 庭のうぐいす ^{おうから} 鶯辛 本醸造 (福岡) 800円
Niwanouguisu oukara honjouzou(Fukuoka) | 一合 |
| ● 若波 純米酒 (福岡) 880円
Wakanami junmaisyu(Fukuoka) | |
| ● 山の壽 純米吟醸 山田錦 (福岡) 1,080円
Yamanokotobuki junmai ginjou (Fukuoka) | |

梅酒 Plum wine (ストレート・ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)

- 角玉梅酒 680円
Kakutama
- うぐいすとまり ^{おう} 鶯とろにがり梅酒 780円
Uguisutomari Outoro Nigori

ウイスキー Whiskey (ストレート・ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)

- デュワーズ 12年 Dewar's 12 years 980円
- 白州 シングルモルト Hakusyu 1,480円
- 山崎 シングルモルト Yamazaki 1,480円

焼酎 Shouchu (ストレート・ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り・ウーロン茶割り・緑茶割り)

芋焼酎 Potato

- 尽空 黒麹 Jinku kurokouji 700円
- 赤兎馬 Sekitoba 860円
- 宝山 綾紫 芋麹全量 Houzan Ayamurasaki 920円
- 伊佐美 Isami 1,200円

麦焼酎 Barley

- 吾空 Goku 760円
- 佐藤 麦 Satou mugi 920円
- 是空 Zekku 1,200円

米焼酎 Rice

- 皆空 Kaikuu 980円

ソフトドリンク&ウォーター Soft Drinks & Water

- ウーロン茶 Ice Oolong Tea 450円
- 東京狭山茶 Tokyo Sayama Green Tea 550円
- ペリエ Perrier 550円
- ジンジャエール Ginger ale 550円
- フィーバーツリー Fever-tree 650円
- 青森産 王林りんごジュース Ourin Appele juice 650円
- 和歌山産 みかんジュース Japanese Orange "MIKAN" juice 750円