

秋季限定コース

Autumn months course

知床産蝦夷鹿 炊き肉鍋コース

Yezo sika(deer) from Shiretoko Meat Pot Course

- 知床産蝦夷鹿 × 鹿児島黒豚「黒宝豚」 5,800円
Yezo sika(deer) from Shiretoko ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) "KOKUHO Pig、
- 知床産蝦夷鹿 6,300円
Yezo sika(deer) from Shiretoko
- 知床産蝦夷鹿 × 九州産黒毛和牛 6,800円
Yezo sika(deer) from Shiretoko × Kyushu Japanese WAGYU Beef
- 知床産蝦夷鹿 × 九州産黒毛和牛三角 7,500円
Yezo sika(deer) from Shiretoko × Kyushu Japanese WAGYU Beef Triangle
- 知床産蝦夷鹿 × 九州産黒毛和牛サーロイン 8,900円
Yezo sika(deer) from Shiretoko ×
Kyushu Japanese WAGYU Beef Sirloin (Prior Booking Essential)

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

- 知床産蝦夷鹿 4,100円
Yezo sika(deer) from Shiretoko

※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 700円
Vegetables
- 杵打ちきし麺 350円
Kishimen Noodles
- 白御飯(ひのひかり) 500円
Rice

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。	¥950	¥4,800 [甘口]
● 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) スッキリとした飲み口の中にもコクが感じられます。	¥950	¥4,800 [やや辛口]
● シレニ スパークリング・ソーヴィニヨン・ブラン “セラー・セレクション” (ニューージーランド) SILENI Sparkling Sauvignon Blanc ‘Cellar Selection’ (New Zealand) さっぱりとした後味が心地良い逸品。		¥6,500 [辛口]
● ブラン・ド・ブルー / シャルドネ・ブルーベリー(アメリカ) Blanc de Bleu (America) 人々の幸福を祝う「門出のワイン」。魅力的な果実味のあるワイン。		¥9,800 [辛口]
● ランソン ブラックラベル ブリュット / ピノワール・シャルドネ・ピノムニエ(フランス) Lanson Black Label Brut (France) 英国王室御用達の逸品。キリッと引き締まったエレガントな辛口。		¥12,000 [辛口]
● ジョセフ・ペリエ・キュベ・ロワイヤル ブリュット / ピノワール・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。		¥14,000 [辛口]
● ルイ・ロデレル・ブリュット・プルミエ / ピノワール・シャルドネ・ピノムニエ(フランス) LOUIS ROEDERER Brut PREMIER (France) フレッシュかつ芳醇。丸みのある味わい。		¥15,000 [辛口]
● シャンパーニュ パロン・ド・ロスチャイルド ブリュット / ピノワール・シャルドネ・ピノムニエ(フランス) CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD Brut (France) 繊細で花のような香り。調和のとれた余韻が残る至高のシャンパーニュ。		¥19,500 [辛口]
● ローラン・ペリエ・ウルトラ・ブリュット / シャルドネ・ピノワール(フランス) Laurent-Perrier ULTRA BRUT (France) エレガントでかつ繊細でありながら驚くほどの余韻の長さ。		¥26,000 [辛口]
● クリュッグ・グラン・キュヴェ/ピノワール・シャルドネ・ピノムニエ(フランス) Krug Grande Cuvee (France) 数ある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。		¥40,000 [辛口]

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、余韻には白い花のニュアンスが続きます。	¥800	¥4,000 [辛口]
● 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。	¥950	¥4,500 [辛口]
● 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、アーモンドのニュアンスも感じられます。		¥5,500 [辛口]
● ドメーヌ・デュ・サルヴァ シュヴェルニー ドゥレイユ / ソーヴィニヨンブラン・シャルドネ(フランス) Dom du Salvard Cheverny Delaille (France) 肉付きが良く、果実味豊かなワイン。		¥6,000 [辛口]
● 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。		¥6,500 [辛口]
● 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) 香りからフレッシュな果実味に加えて、極めて上質でエレガントな酸味が広がります。		¥7,500 [辛口]

- 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) ¥9,500
Chablis 1er Cru "Les Vaudevey" Laroche (France) [辛口]
心地よいアロマ、繊細でフレッシュな風味。
- ニュートン アンフィルタード シャルドネ(アメリカ) ¥13,000
Newton Unfiltered Chardonnay (America) [辛口]
アンフィルタード(無濾過)ワインのパイオニア、ニュートンの誇る究極のシャルドネ。
- ピュリニーモンラッシェ / シャルドネ(フランス) ¥19,000
Puligny Montrachet (France) [辛口]
サンザシの白い花と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。
- ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュレ・テール・ブランシュ / シャルドネ・ピノブラン(フランス) ¥22,000
NUITS SAINT GEORGES 1er CRULES TERRES BLANCHES (France) [辛口]
豊富なミネラルが躍る、艶やかな味わい。
- ラ・クラルテ・ド・オー・ブリオン・ブラン / ソーヴィニヨンブラン・セミヨン(フランス) ¥35,000
LA CLARTE DE HAUT BRION BLANC (France) [辛口]
柑橘系の爽やかな香りに美しい酸が魅力的な1本。

赤ワイン Red wine

Glass Bottle

- エストラテゴ・レアル・ティント / テンプラニーリョ(スペイン) ¥800 ¥4,000
Estratego Real Tinto (Spain) [フルボディ]
熟したベリー系の香りやチョコレートに木萁のアロマ、リッチな果実味と酸の絶妙なバランス。
- シャトー・ラ・ローズ・デュ・パン / カベルネソーヴィニヨン・メルロー(フランス) ¥950 ¥4,500
Ch.La Rose Du Pin Rouge (France) [ミディアムボディ]
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。
- ファンヒル シルバーラベル / モナストレル(スペイン) ¥5,500
Juan Gil Silver Label (Spain) [フルボディ]
ジューシーでボリュームのあるアタック。
- ロバートモンダヴィ プライベート セレクション ピノノワール(アメリカ) ¥6,500
Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir (America) [ミディアムボディ]
深みのある味わいとシルクのような口当たり。
- バローロ リヴァータ / ネットピオーロ(イタリア) ¥7,500
Barolo RIVATA (Italy) [フルボディ]
イタリア赤ワインの王様と呼ばれ、味わいには密度と集中力があり、タンニンがしっかりしている。
- ヤルデン シラー(イスラエル) ¥9,000
Yarden Syrah (Israel) [フルボディ]
熟したブラックベリーや黒胡椒、芳醇なジャムが幾層にもなったパワフルなワイン。
- シャトー・オーボーセジュール / メルロー・カベルネソーヴィニヨン・プティヴェルド(フランス) ¥11,000
Chateau Haut-Beausejour (France) [フルボディ]
しっかりした凝縮感、洗練されたバランス感覚を備えたワイン。
- カレラ ピノノワール セントラルコースト / ピノノワール(アメリカ) ¥13,500
CALERA Pinot Noir CENTRAL COAST (America) [フルボディ]
滑らかな口当たりに、とても密度の濃い凝縮された味わい。
- シャトー・ラグランジュ / メルロー・カベルネソーヴィニヨン(フランス) ¥17,000
Château Lagrange (France) [フルボディ]
美しい果実味と豊かで、芳醇で長い余韻が感じられる。
- シャトー・カロン・セギュール / カベルネソーヴィニヨン・メルロー・カベルネフラン(フランス) ¥25,000
Château Calon Segur (France) [フルボディ]
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
- シャトー・モンローズ / カベルネソーヴィニヨン・メルロー・カベルネフラン・プティヴェルド(フランス) ¥35,000
Chateau Montrose (France) [フルボディ]
男性的で、カシスや砕いた岩、スパイスの香り。
- パヴィヨン・ロージュ・デュ・シャトー・マルゴー / カベルネソーヴィニヨン・メルロー・カベルネフラン・プティヴェルド(フランス) ¥40,000
Pavillon Rouge de CH MARGAUX (France) [フルボディ]
「ボルドーの宝石」と称されるシャトー・マルゴーのセカンドラベル。

ビール Beer

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

日本酒 SAKE selected by chef

Glass Bottle

- **蔵守 2000年古酒 (東京)** ¥2,190 ¥10,800
KURAMORI 2000year kosyu (Tokyo)
芳醇な熟成香、多様性に富む味わい
- **東京盛 純米大吟醸 (東京)** ¥2,190 ¥10,800
Tokyosakari junmai daiginjou (Tokyo)
東京23区唯一の蔵元による限定品
- **獺祭 三割九分 (山口)** ¥1,590 ¥7,900
Dassai 39 (Yamaguti)
華やかで上品な香り際立つ薫酒
- **千峰天青 純米吟醸 (神奈川)** ¥1,120 ¥5,800
Senpoutensei junmai ginjou (Kanagawa)
純米ならではの安定した飲み口かつ、軽やかな味わい
- **田中六五 純米 (福岡)** ¥1,070 ¥5,300
Tanakarokujuugo junmai (Fukuoka)
丸みある味わい、優しい旨味
- **独楽蔵 特別純米 (福岡)** ¥1,020 ¥5,100
Komagura tokubetsujunmai (Fukuoka)
コクがあり充実した豊かな旨味を持つ
- **丸真正宗 純米吟醸 (東京)** ¥910 ¥4,500
Marushinmasamune Junmai Ginjo (Tokyo)
清涼ある香りとスッキリした飲み口

日本酒 SAKE

一合

- **庭のうぐいす ^{おうから} 鶯辛 本醸造 (福岡)** ¥800
Niwanouguisu oukara honjousou (Fukuoka)
- **蒼田 特別純米酒 (福岡)** ¥900
Souden Tokubetujunmaisyu (Fukuoka)
- **山の壽 純米吟醸 山田錦 (福岡)** ¥1,000
Yamanokotobuki junmai ginjou (Fukuoka)

果実酒 Fruit wine (ストレート・ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)

- **うぐいすとまり ^{おう} 鶯とろにがり梅酒 (福岡)** ¥650
Uguisutomari Outoro Nigori (Fukuoka)
- **子宝 山形ラフランス (山形)** ¥750
KODAKARA YAMAGATA La France (Yamagata)
- **完熟マンゴー フルフル太陽のタマゴ (福岡)** ¥850
Kanjuku Mango furufuru Taiyou no Tamago (Fukuoka)

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 ¥750
- 白州 シングルモルト Hakusyu ¥1,050
- 山崎 シングルモルト Yamazaki ¥1,050

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)

芋焼酎 Potato

- 尽空 黒麹 Jinku kurokouji ¥650
- 富乃宝山 Tominohouzan ¥750
- 宝山 綾紫 芋麹全量 Houzan Ayamurasaki ¥850
- 伊佐美 Isami ¥1,000

麦焼酎 Barley

- 吾空 Goku ¥650
- 佐藤 麦 Satou mugi ¥800
- 是空 Zekku ¥1,000

米焼酎 Rice

- 皆空 Kaikuu ¥750

ソフトドリンク Soft Drinks

- ウーロン茶 Ice Oolong Tea ¥450
- 東京狭山ほうじ茶 Tokyo Sayama Roasted Tea ¥550
- 東京狭山茶 Tokyo Sayama Green Tea ¥550
- ジンジャエール Ginger ale ¥550
- 青森産 王林りんごジュース Ourin Appelle juice ¥650
- 和歌山産 みかんジュース Japanese Orange "MIKAN" juice ¥750
- 奥会津金山天然炭酸水500ml SPARKLING MINERAL WATER Oku-Aizu Kaneyama ¥1,300