

Menu

前菜 Appetizers

丹波黒本葛豆腐 うに 山葵 割醬油 秋刀魚の焼小袖寿司 栗茶巾絞り
車海老 子持鮎香焼き むかごと大黒しめじと白瓜 山葵味噌風味
松茸と蒟蒻と菊菜白和え 餅银杏
Tamba Black Bean Tofu, Sea Urchin Roe, Wasabi, Soy Sauce
Pacific Saury Sushi, Chestnut Dumpling, Japanese Prawn, Grilled Ayu with Roe
Yam Buds, Mushrooms & Melon Cucumber with Wasabi-Miso
Matsutake, Konnyaku, Chrysanthemum Greens&Tofu Salad, Gingko Nut

椀物 Soup

淡路産の鱧 梅肉 松茸 冬瓜 人参
Awaji Pike Conger with Plum, Matsutake, Winter Melon & Carrot

お造り Sashimi

明石産天然鯛 あこう湯霜 鮪とろ あしらい一式 本山葵
Akashi Wild Sea Bream, Hong Kong Grouper, Fatty Bluefin Tuna, Wasabi

蒸し物 Steamed Dish

くり蒸し 鱈鰯あん 但馬沖甘鯛 青梗菜 紅葉人参
Steamed Chestnut, Shark Fin Gravy, Tajima Tilefish, Bok Choy, Carrot

焼物 Grilled Dish

神戸ビーフヒレ肉炙り焼き 溶き芥子 雪塩 本山葵
焼松茸 万願寺唐辛子 刻み野菜 若葉 ドレッシング
Broiled Kobe Beef Filet, Hot Mustard, Snow Salt, Wasabi
Grilled Matsutake, Green Pepper, Shredded Vegetables Baby Leaf, Dressing

酢の物 Vinegared Dish

淡路産黒あわび 肝酢 若布 花丸胡瓜
Awaji Black Abalone, Abalone Liver in Vinegar, Seaweed, Cucumber

御飯 Rice Dish

コウノトリ育むお米 鯛ご飯 香の物 三種盛り
Organic Konotori Rice, Sea Bream Rice, Japanese Pickles

汁物 Miso Soup

おこぜの赤だし 三つ葉
Akadashi Miso Soup, Made with Devil Stinger Fish, Japanese Parsley

果物 Fruit

神戸無花果淡蜜煮 播磨プラチナぶどう
Kobe Fig, Braised in Honey, Harima Platinum Grapes

Drink List

Welcome Drink 松竹梅白壁蔵 濤 スパークリング清酒
Sho Chiku Bai: Shirakabe Gura Mio Sparkling Sake

Sake 神戸酒心館 壺 生酏純米酒
Kobe Shu-Shin-Kan: Ichi, Kimoto Junmai Shu

沢の鶴 1973年醸造 古酒
Sawanotsuru: 1973 vintage Aged Sake

福寿 純米吟醸
Fukuju Junmai Ginjo

桜正宗 焼稀 生一本
Sakuramasamune Yakimare Ki-ippou

Whiskey ホワイトオーク シングルモルト あかし
White Oak: Akashi Single Malt

Beer キリン一番搾り 神戸づくり
Kirin: Ichiban Shibori, Kobe-brewed

Wine 神戸ワイン ベネディクションブラン・ベネディクションルージュ
Kobe Wine: Benediction Blanc, Benediction Rouge

Shochu 沢の鶴 米・麦焼酎 夢酎
Sawanotsuru: Muchu, Rice & Wheat Shochu

Soft Drinks オレンジジュース ジンジャエール ウーロン茶
Orange Juice, Ginger Ale, Oolong Tea