

お品書き

Menu

<小菜>

Small dishes

黒毛和牛のしぐれ煮 Boiled Shigure of Wagyu Beef	800
青麗風インゲンのナムル Green Beans Namul of "SEIRA" Style	600
自家製味噌らっきょ Homemade "MISORAKYO"	600
自家製白キムチ White Kimchi	600

<冷前菜>

Cold Appetizer

黒毛和牛ユッケ Wagyu Beef Yukhoe	1600
黒毛和牛刺し Wagyu Beef Sashimi	2000
黒毛和牛タンユッケ Wagyu Beef Tongue Yukhoe	2000
黒毛和牛タン刺し Wagyu Beef Tongue Sashimi	2400

<温前菜>

Hot Appetizer

和牛テールの茶碗蒸し Steamed Egg Custard of Oxtell	800
フォアグラの茶碗蒸し Steamed Egg Custard of Foie gras	1200
和牛のすじ煮込み Stewed Wagyu Beef Tendon	1200
黒毛和牛と季節野菜の炊き合わせ Simmered Wagyu Beef and seasonal vegetables	1400

<サラダ>

Salad

サンチュ Korean Lettuce	800
青麗風サラダ Salad of "SEIRA" Style	1000

<お食事>

Rice · Noodle

大分産もみ貯蔵白飯と赤だし・お供 White Rice and Miso Soup	800
すだち冷麺 Cold Korean Noodles with "SUDACHI"	1200

<甘味>

Dessert

黒糖と小豆のアイス Brown sugar and red bean ice cream	400
グレープフルーツのジェラティーナ Grapefruit jelly	800

<旬野菜>

Seasonal vegetables

青森県産有機にんにく Organic garlic from Aomori	600
パプリカ Bell Pepper	600
万願寺唐辛子 Manganji Pepper	800
アスパラガス Asparagus	800
エリンギ King Trumpet Mushroom	600
一本しめじ Shimeji Mushroom	800
野菜ときのこの盛り合わせ Assorted Seasonal Mushroom and Vegetables	1400

<海鮮>

Seafood

大粒帆立 Scallop	1枚 1200
鮑 Abalone	1枚 2400

<特選黒毛和牛>

Special Kuroge Wagyu Beef

A5カルビ A5 BoneLess Beef Short Rib	1400
A5中落カルビ A5 Rib Finger Meat	1400
A5上カルビ A5 Special BoneLess Beef Short Rib	1900
A5ザブトン A5 Beef Chuck Flap	1900
A4ロース A4 Beef Lion	1900
A4上ロース A4 Spedial Beef Loin	2400
上タン〈薄切り〉 Thinly Sliced Beef Tongue	2900
特上タン〈厚切り〉 Thckly Sliced Choice Beef Tongue	3900
上ハラミ Specil Beef Outside Skirt	2900
特上ハラミ Choice Beef Outside Skirt	3600
宮崎牛A5リブローズ A5 Ribelose of MIYAZAKI Beef	3800
宮崎牛A5サーロイン A5 Sirloin of MIYAZAKI Beef	4500
宮崎牛A5フィレ A5 Tenderloin of MIYAZAKI Beef	5000
宮崎牛A5シャトーブリアン A5 Chateaubrian of MIYAZAKI Beef	6500

表記価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

All of the prices don't include tax.

The consumption tax and 10% service charge will be added to the prices.