

Omakase Course 4500⁺⁺

肴

1. 和牛とキャビアの雲丹ソースユッケ
2. 本鮪の海苔巻刺身(市松仕立て)
3. 和牛の昆布締め わさび
4. 和牛なめろう最中
5. おすすめの一品

6. 本日の和牛炭焼きステーキ
マデラソース、トウモロコシのピューレ、野菜のソテー

7. 季節の果実のグラニテ

肉々亭こだわりのすき焼き
又は
うまみ出汁のしゃぶしゃぶ

8. サーロイン
9. 赤身
10. クラシタ

11. 本日の土鍋ご飯と旨味だしのスープ
自家製の漬物二種

12. デザート
柚子シャーベットと季節のフルーツ
黒糖わらび餅

Appetizer

- 1, Wagyu and Caviar Yukhoe(Yukke) with Uni Sauce
- 2, Bulefin Tuna(Maguro) Sashimi wrapped in Seaweed
- 3, Wagyu Sashimi cured with Japanese Kelp
- 4, Wagyu Namero wrapped in Monaka (Minced beef with Miso)
- 5, Today's Recommendation

- 6, Wagyu Stake grilled over the Charcoal

- 7, Seasonal Fruit Granita

Sukiyaki
OR
A5 Wagyu ShabuShabu

- 8, Lean meat
- 9, Sirloin
- 10, Shoulder loin

- 11, Clay Pot Rice and Dashi Soup

- 12, Desert
Yuzu Sherbet with Seasonal Fruit
Brown Sugar Warabi Mochi

Contents may vary depending on the market situation.



Omakase Course 6500⁺⁺



肴

1. 和牛とキャビアの雲丹ソースユッケ
 2. 本鮪の海苔巻刺身（市松仕立て）
 3. 和牛の昆布締め わさび
 4. 和牛なめろう最中
 5. 鮑旨煮 肝ソース
 6. フカヒレあんかけ
-
7. 炭焼きシャトーブリアンのステーキ
マデラソース、フォアグラ、トリュフ
-
8. 季節の果実のグラニテ

肉々亭こだわりのすき焼き
又は
うまみ出汁のしゃぶしゃぶ

9. サーロイン
10. 赤身（ウチもも）
11. 本日のお肉①
12. 本日のお肉②
13. 厚切り黒毛和牛ヒレ

14. 本日の土鍋ご飯と旨味だしのスープ
自家製の漬物二種

15. デザート

柚子シャーベットと季節のフルーツ
黒蜜きな粉のわらび餅

Appetizer

- 1, Wagyu and Caviar Yukhoe(Yukke) with Uni Sauce
 - 2, Bulefin Tuna(Maguro) Sashimi wrapped in Seaweed
 - 3, Wagyu Sashimi cured with Japanese Kelp
 - 4, Wagyu Namero wrapped in Monaka (Minced beef with Miso)
 - 5, Boiled Abalone(Awabi) with Liver Sauce
 - 6, SharkFin
-
- 7, Wagyu A5 Chateaubrind Steak
-
- 8, Seasonal Fruit Granita

Sukiyaki
OR
A5 Wagyu ShabuShabu

- 9, Lean meat
- 10, Sirloin
- 11, Shoulder loin
- 12, Rib cap
- 13, Tenderloin

- 14, Clay Pot Rice and Dashi Soup

15, Desert

Yuzu Sherbet with Seasonal Fruit
Brown Sugar Warabi Mochi

Contents may vary depending on the market situation.

SAKE

101 Miyagi/Very Sweet



勝山純米大吟醸 元 720ml 9,900 B
Katsuyama Gen Junmai Daiginjo

果実の完熟した薫りときれいな甘切れ、
更に豊富な旨味、濃厚な料理におすすめです
A sake reminiscent of pourriture noble (noble rot)
wines like Sauternes, Gen can.

106 Saga/Sweet



鍋島純米大吟醸山田錦35% 720ml 7,500 B
Nabeshima Junmai Daiginjo 35%

兵庫県産の特A評価の山田錦を全量用い、
35%まで磨いて醸された逸品です
A fine gem sake. Polished to 35%.
Be enjoyed the deliciousness and rich rice.

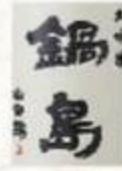
102 Niigata/Sweet



今代司錦鯉 720ml 7,200 B
Imayo Tsukasa Koi

華やかで、清らかさの中に堂々とした味を感じられるお酒です
"Nishikigoi" is gorgeous like Nishikigoi,
and you can feel the dignified taste in the purity.

107 Saga/Sweet



鍋島大吟醸 720ml 4,500 B
Nabeshima Daiginjo

2011年にIWCチャンピオンサケを獲得、
まさに鍋島のフラッグシップ酒です
Champion sake in 2011.
it is the flagship sake of Nabeshima.

103 Aichi/Medium sweet



蓬萊泉純米大吟醸空 720ml 4,300 B
Houraisen Junmai Daiginjo Kuu

良質の山田錦から生まれた旨みと甘みの調和した、
ふくよかな味わいの純米大吟醸
This Junmai Daiginjo has a full flavor of sweet and
delicious harmony from good quality Yamadanishiki.

108 Yamaguchi



獺祭純米大吟醸 磨き二割三分 300ml 2,800 B
DASSAI 23

果実というより花のような甘い香り、口当たりは非常に淡、
お米の旨味はしっかりとある上品な1本。
With a floral fragrance,
delicate work of art with a refined elegance.

104 Akita/Sweet (Aging)



金紋秋田 熟成古酒 山吹ゴールド 720ml 4,230 B
KINMON AKITA Vintage Sake Yamabuki Gold

熟成によって磨かれた琥珀色が美しい熟成古酒。
深い香りと甘さとキレのある感覚
A vintage sake with a deep fragrance and sweetness that is
reminiscent of oak-aging whilst maintaining.

109 Yamaguchi



獺祭純米大吟醸 磨き三割九分 300ml 1,400 B
DASSAI 39

優しいメロン系の香り、旨味華やかさが有りながら心地よい酸の為に
のど越しは爽やかな仕上がり。
Fragrance with a gentle sweetness of a melon.
Acidity that allows for a refreshing sensation.

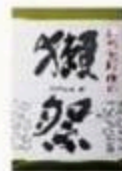
105 Akita/Medium sweet



金紋秋田 X3 三倍麹仕込み純米酒 720ml 2,000 B
KINMON AKITA Junmai X3

通常の3倍使った米の旨みと甘さを狙ったお酒。
純米酒らしい米の旨みとコクのある味わい
Using 3 times the amount of 'Koji' than your ordinary sake,
the umami and smooth sweetness of the rice.

110 Yamaguchi



獺祭純米大吟醸 45 300ml 1,100 B
DASSAI 45

「美山田錦を更に45%まで磨き上げた酒蔵のスタンダード酒。
繊細な甘みと華やかな香りが美味しい。
The new standard of Dassai where the king of sake rice
'Yamada-Nishiki has been polished further down to 45%.

SPARKLING

111 Fukuoka/Medium Dry Sparkling



喜多屋ナチュラルスパークリング吟のさと 360ml 1,200 B
Kitaya Natural Sparkling Gin No Sato

豊かな味わいでキリッとした後味、そしてきめ細やかで綺麗な泡が特徴的です。
Rich taste but crisp aftertaste, and fine and beautiful foam.

WINE

Red

121 America



Joseph Phelps Vineyards
Cabernet Sauvignon 2018

Light Bold Dry Sweet 7,500 B
Smooth Tannic Soft Acidic

122 Spain



Pitia
Toro 2017

Light Bold Dry Sweet 5,300 B
Smooth Tannic Soft Acidic

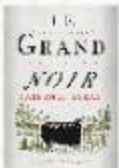
123 Italia



Villa Loren
Amarone della Valpolicella 2018

Light Bold Dry Sweet 2,400 B
Smooth Tannic Soft Acidic

124 France



Le Grand Noir
Les Deux Aristos Cabernet Sauvignon 2021

Light Bold Dry Sweet 1,500 B
Smooth Tannic Soft Acidic

White

125 France



Joseph Drouhin
Drouhin - Vaudon Chablis Réserve De Vaudon 2021

Light Bold Dry Sweet 2,200 B
Soft Acidic

126 France



Le Grand Noir
Le Piano et la Clarinette Chardonnay 2022

Light Bold Dry Sweet 1,500 B
Soft Acidic

127 New Zealand



Hunter's
Sauvignon Blanc 2022

Light Bold Dry Sweet 1,500 B
Soft Acidic

WHISKEY

	山崎12年 Yamazaki 12 Years Old	131 Bottle 16,000 B Glass : Soda / Water / On the rock 132 (s) 960 B 133 (w) 1,680 B		ブルーレーベル Blue Label	146 Bottle 19,000 B Glass : Soda / Water / On the rock 147 (s) 1,100 B 148 (w) 2,000 B
	山崎 Yamazaki	134 Bottle 12,000 B Glass : Soda / Water / On the rock 135 (s) 680 B 136 (w) 1,180 B		ブラックレーベル Black Label	149 Bottle 2,400 B Glass : Soda / Water / On the rock 150 (s) 230 B 151 (w) 390 B
	響 Hibiki	137 Bottle 12,000 B Glass : Soda / Water / On the rock 138 (s) 680 B 139 (w) 1,180 B		シーバスリーガル ミズナラ Chivas Regal Mizunara	152 Bottle 4,300 B Glass : Soda / Water / On the rock 153 (s) 360 B 154 (w) 620 B
	白州 Hakushu	140 Bottle 12,000 B Glass : Soda / Water / On the rock 141 (s) 680 B 142 (w) 1,180 B		サントリーオールド Suntory Old	155 Bottle 2,900 B Glass : Soda / Water / On the rock 156 (s) 250 B 157 (w) 420 B
	竹鶴 Taketsuru	143 Bottle 9,600 B Glass : Soda / Water / On the rock 144 (s) 580 B 145 (w) 980 B		角 Kaku	158 Bottle 1,800 B Glass : Soda / Water / On the rock 159 (s) 200 B 160 (w) 360 B

BEER

161	キリン小瓶 Kirin small bottle		180 B
162	サッポロ小瓶 Sapporo small bottle		180 B

SHOCHU

IMO

黒猿 Kurozaru	163 Bottle 3,100 B 164 Glass 310 B
白猿 Shirozaru	165 Bottle 2,000 B 166 Glass 210 B

Barley

吉四六 Kitchomu	167 Bottle 3,800 B 168 Glass 390 B
いいちこ Iichiko	169 Bottle 1,900 B 170 Glass 200 B

SOUR

171	レモンサワー Lemon sour	160 B	172	ウーロンハイ Oolong hai	160 B
-----	----------------------	-------	-----	----------------------	-------

SOFT DRINK

173	オレンジジュース Orange juice	100 B	174	アップルジュース Apple juice	100 B			
175	ウーロン茶 Oolong tea	140 B	176	緑茶 Green Tea	140 B			
177	水 Water	60 B	178	ソーダ Soda	60 B	179	氷 Ice	60 B
180	レモン Lemon	50 B	181	マナオ Manao	30 B			

182 持ち込み料 500 B
Corkage Fee