

# Charcoal-grill Chicken Skewers Course

いろり炭火焼 鶏串コース

¥8,800

Chicken Soup

鶏スープ

Lily bulb with White miso soup

ゆりね白味噌仕立て

Deep fried Sesame tofu

胡麻とうふ揚げ出し

Saku Carp Sashimi or Salt-Grilled River fish

\*You may order both with additional 1,100yen.

佐久鯉洗い 又は 川魚塩焼

両方召し上がる際はプラス1,100円にて承ります。

— Charbroiled Dishes —

Skewered Chicken, Skewered Chicken Wings,

Shiitake Mushroom

炭火焼

鶏串 手羽串 椎茸

Japanese side dish

お浸し

Barley Rice with Grated Yam

Kenchinjiru Soup

Japanese Pickles

麦とろご飯 けんちん汁 香の物

\*You may change Barley Rice with Grated Yam  
to Seasonal ingredients-rice  
with an additional 1,760yen.

※麦とろご飯はプラス1,760円にて季節のごはんに変更できます。

Sweet red-bean soup with fried mochi

焼餅しるこ

※This course can't be combined with other courses.

If you have any FOOD ALLERGIES, please notify us.

A 10% service charge will be added to the tax-included charge listed above.

All the items on this menu are subject to change without notice.

Thank you for your understandings.

当コースは他のコースとの併用はお受けいたしかねます。

アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。

すべての価格には消費税(10%)が含まれており、別途サービス料(10%)を承ります。

表記のメニューにつきましては、内容を変更する場合がございます。

# Charcoal-grill Beef & Chicken Course

いりり炭火焼 牛鶏コース

¥11,000

Lily bulb with White miso soup

ゆりね白味噌仕立て

Deep fried Sesame tofu

胡麻とうふ揚げ出し

Saku Carp Sashimi or Salt-Grilled River fish

\*You may order both with additional 1,100yen.

佐久鯉洗い又は川魚塩焼

両方召し上がる際はプラス1,100円にて承ります。

Mushrooms and Chicken meatballs Hot Pot

木の子と鶏つみれ鍋

Charbroiled Dishes

Skewered Beef\*, Skewered Chicken, Shiitake Mushroom,

\*You may change rump to sirloin with an additional 1,100 yen.

炭火焼 牛串 鶏串 椎茸

※牛串のランプはプラス1,100円にてサーロインに変更できます。

Japanese side dish

お浸し

Barley Rice with Grated Yam

Kenchinjiru Soup

Japanese Pickles

麦とろご飯 けんちん汁 香の物

\*You may change Barley Rice with Grated Yam  
to Seasonal ingredients-rice with an additional 1,760yen.

※麦とろご飯はプラス1,760円にて季節のごはんに変更できます。

Sweet red-bean soup with fried mochi

焼餅しるこ

If you have any FOOD ALLERGIES, please notify us.

A 10% service charge will be added to the tax-included charge listed above.

All the items on this menu are subject to change without notice.

Thank you for your understandings.

アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。

すべての価格には消費税(10%)が含まれており、別途サービス料(10%)を承ります。

表記のメニューにつきましては、内容を変更する場合がございます。

Beef Course  
いろいろ炭火焼 牛コース  
¥14,300

Lily bulb with White miso soup  
ゆりね白味噌仕立て

Deep fried Sesame tofu  
胡麻とうふ揚げ出し

Saku Carp Sashimi or Salt-Grilled River fish

\*You may order both with additional 1,100yen.

佐久鯉洗い 又は 川魚塩焼  
両方お召し上がる際はプラス1,100円にて承ります。

Mushrooms and Chicken meatballs Hot Pot  
木の子と鶏つみれ鍋

Charbroiled Premium Japanese Beef  
特選和牛 炭火焼  
Mixed Salad  
ミックスサラダ

Barley Rice with Grated Yam  
Kenchinjiru Soup  
Japanese Pickles  
麦とろご飯 けんちん汁 香の物

\*You may change Barley Rice with Grated Yam  
to Seasonal ingredients-rice  
with an additional 1,760yen.

※麦とろご飯はプラス1,760円にて季節のごはんに変更できます。

Sweet red-bean soup with fried mochi  
焼餅しるこ

If you have any FOOD ALLERGIES, please notify us.  
A 10% service charge will be added to the tax-included charge listed above.

All the items on this menu are subject to change without notice.

Thank you for your understandings.

アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。

すべての価格には消費税(10%)が含まれており、別途サービス料(10%)を承ります。

表記のメニューにつきましては、内容を変更する場合がございます。