

海賀コース 二人前
海賀二人套餐
Kaika Special Set for Two People

蟹肉いくらサラダ
三文魚子蟹肉沙律
Salmon Roe and Crab Salad

磯焼鮑 (アフリカ産鮑+\$120)
磯煮鮑魚 (鐵板南非鮑魚+\$120)
Sous Vide Grilled Abalone (South African Abalone+\$120)

フォアグラ
鵝肝
Foie Gras

銀ダラ
銀鱈魚
Black Cod

海老
大蝦
Prawn

米国産テンダーロイン or 愛媛県産鶏肉 or A4宮崎産和牛 or A5宮崎産和牛
美國牛柳 or 愛媛縣產雞肉 or A4宮崎牛 or A5宮崎牛
US Prime Tenderloin or Ehime Chicken or A4 Miyasaki Wagyu or A5 Miyasaki Wagyu
\$2080 \$2080 \$2480 \$2680

桜エビ和牛炒飯 香の物 ポルチーニ茸のスープ [稲庭うどん(温かい) +\$30]
櫻花蝦和牛炒飯, 漬物, 牛肝菌濃湯 (稲庭烏冬(熱) +\$30)
Sakura Shrimp and Wagyu Fried Rice, Pickles, Creamy Porcini Mushroom Soup
[Inaniwa Udon (Hot) +\$30]

デザート
甜品
Dessert

季節のコース 二人前
海賀季節精選二人套餐
Kaika Seasonal Set for Two People

蟹肉いくらサラダ
三文魚子蟹肉沙律
Salmon Roe and Crab Salad

特上刺身三点
特上刺身三點
Sashimi 3 Types

フォアグラ
鵝肝
Foie Gras

銀ダラ
銀鱈魚
Black Cod

西オーストラリア産ロブスター or オーストラリア産アワビ
西澳洲龍蝦 或 澳洲黑邊鮑
West Australian Lobster or Australian Abalone

米国産テnderロイン	or	愛媛県産鶏肉	or	A4宮崎産和牛	or	A5宮崎産和牛
美國牛柳	或	愛媛縣產雞肉	或	A4宮崎牛	或	A5宮崎牛
US Prime Tenderloin	or	Ehime Chicken	or	A4 Miyasaki Wagyu	or	A5 Miyasaki Wagyu
\$2580		\$2580		\$2980		\$3180

桜エビ和牛炒飯 香の物 ポルチーニ茸のスープ [稲庭うどん(温かい) +\$30]
櫻花蝦和牛炒飯, 漬物, 牛肝菌濃湯 (稲庭烏冬(熱) +\$30)
Sakura Shrimp and Wagyu Fried Rice, Pickles, Creamy Porcini Mushroom Soup
[Inaniwa Udon (Hot) +\$30]

デザート
甜品
Dessert

おすすめのコース 二人前
料理長特選二人套餐
Chef's Special Set for Two People

蟹肉いくらサラダ
三文魚子蟹肉沙律
Salmon Roe and Crab Salad

特上刺身5点
特上刺身五點
Sashimi 5 Types

フォアグラ
鵝肝
Foie Gras

銀ダラ
銀鱈魚
Black Cod

西オーストラリア産ロブスター
西澳洲龍蝦
West Australian Lobster

オーストラリア産アビ
澳洲黑邊鮑
Australian Abalone

米国産 Tenderloin or 愛媛県産鶏肉 or A4宮崎産和牛 or A5宮崎産和牛
美國牛柳 or 愛媛縣產雞肉 or A4宮崎牛 or A5宮崎牛
US Prime Tenderloin or Ehime Chicken or A4 Miyasaki Wagyu or A5 Miyasaki Wagyu
\$3380 \$3380 \$3780 \$3980

桜エビ和牛炒飯 香の物 ポルチーニ茸のスープ [稲庭うどん(温かい) +\$30]
櫻花蝦和牛炒飯, 漬物, 牛肝菌濃湯 (稲庭烏冬(熱) +\$30)
Sakura Shrimp and Wagyu Fried Rice, Pickles, Creamy Porcini Mushroom Soup
[Inaniwa Udon (Hot) +\$30]

デザート
甜品
Dessert