

五葉松

Goyomatsu Course

HAL YAMAHSITA 小さな茶碗蒸し
海老としいたけ じゅんさい
HAL YAMASHITA Small Chawanmushi,
Prawn and Shiitake Mushroom with Water Shield

Chef's Speciality

神戸牛雲丹巻き

スモークアブリューガキャビア添え(1貫)

Signature Rolled Kobe-Beef Filled with Sea Urchin
Topped with Smoked Caviar (1 pieces)

紀伊長島かつお桜スモーク和辛子のカルパッチョ
Smoked Japanese Tuna Carpaccio with Mustard

焼茄子冷製ポタージュ

茄子のアイスクリーム 生姜

Cold Grilled Eggplant Potage, Eggplant Ice Cream with Ginger

直火焦がし梅山豚と茄子の揚げ出し

Fried Meishan Pork and Eggplant with Dashi

神戸牛低温1時間調理炭火焼き 大根おろし梅檸檬

Slow Cooked Charcoal-Grilled Kobe Beef,
Grated Radish, Plum and Lemon

真鯛と生姜のご飯

だし汁

山葵

しば漬け

Sea Bream and Ginger Rice

Dashi Soup

Wasabi

Pickles

ウォーター抹茶チョコレート

Matcha Water Chocolate

春茶 26種

Tea

6,300円



※写真3貫で2940円

神戸牛雲丹巻

スモークアブリューガキャビア添え(一貫)

Signature Rolled Kobe-Beef with Sea Urchin and Caviar (1 piece)

980円

HAL YAMASHITA 東京本店人気のお料理をスモールポーションでラインナップ
シェフズスペシャルティの世界で10万食の人気「雲丹巻」ご提供させて頂いております

黒松

Kuromatsu Course

HAL YAMAHSITA 小さな茶碗蒸し
海老としいたけ じゅんさい
HAL YAMASHITA Small Chawanmushi,
Prawn and Shiitake Mushroom with Water Shield

Chef's Speciality

神戸牛雲丹巻き

スモークアブリューガキャビア添え(2貫)

Signature Rolled Kobe-Beef Filled with Sea Urchin
Topped with Smoked Caviar (2 pieces)

野菜彩々 いんげんとうもろこし胡麻和え

淡路玉ねぎパプリカ甘酢

Green Bean and Corn with Sesame,

Awaji Island Onion and Bell Pepper with Sweet Vinegar

紀伊長島かつお桜スモーク和辛子のカルパッチョ

Smoked Japanese Tuna Carpaccio with Mustard

焼茄子冷製ポタージュ

茄子のアイスクリーム 生姜

Cold Grilled Eggplant Potage, Eggplant Ice Cream with Ginger

夏ハモと枝豆の天麩羅 窯焼き塩

Conger Eel and Edamame Tempura, Salt

イタリア産カッペリーニ 新和食冷麺

New Japanese Cuisine Cold Capellini Pasta

直火焦がし梅山豚と茄子の揚げ出し

Fried Meishan Pork and Eggplant with Dashi

神戸牛低温1時間調理炭火焼き 大根おろし梅檸檬

Slow Cooked Charcoal-Grilled Kobe Beef,
Grated Radish, Plum and Lemon

真鯛と生姜のご飯

だし汁

山葵

しば漬け

Sea Bream and Ginger Rice

Dashi Soup

Wasabi

Pickles

ウォーター抹茶チョコレート

Matcha Water Chocolate

和三盆自家製蜜 かき氷

Shaved Ice with Housemade Wassanbon Sugar Sauce

春茶 26種

Tea

10,000円

メニューは全て税別・サービス料別で表示しています。
こちらのメニュー表は衛生の観点からお客様毎に新しいものを御用意しております。
10% tax and 10% service charge will be added to your bill.
A new menu will be given to each customer.