

長月 お品書き

昼 12:00~16:00(13:30 L.O.) 夜 18:00~22:00(20:00 L.O.)

松茸と厳選食材の特別コース Seasonal Lunch Course

毛蟹とキャビア
Hair crab and caviar

焼き松茸
Grilled Matsutake

鮪海苔巻き 秋鮭と新いくら
Tuna Salmon

玄界灘クエで松茸土瓶蒸し
Steamed Matsutake with grouper

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
Chacoal-grilled Ukai Premium beef

松茸フライと一口蕎麦
Fried Matsutake and homemade soba

黒鮑と花びら茸石焼き
Stone-grilled abalone and mushrooms

秋の実と松茸釜炊きご飯
Steamed rice with Matsutake

選べるデザート
Dessert

55,000円～

*食材の入荷状況により、早期終了・内容変更・価格の変動がある場合がございます。

*Please note that due to the availability of ingredients, items may end early, the menu content may change, or prices may vary.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。

※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

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

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.

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

※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.