

# 季節限定

Seasonal Recommendation

## 先吸 / Starter

とうもろこしの摺り流し

Ground Corn Soup

750円

## 前菜 / Appetizers

茄子の青山椒ナムル

Pickled Eggplant with Japanese Pepper

660円

## 限定極肉 / Limited Prime Meat



梅と新生姜の和牛タルタル

Beef Tartar with Ginger and Pickled Plum

1,800円



特製リブローズ ニラ醤油

Rib Eye with Chinese Chives Soy Sauce

1,900円

## メもの / Meal

檸檬冷麺

Lemon Cold Noodles

750円

## 甘味 / Dessert

沖縄黒糖の最中アイス

Okinawa Brown Sugar Ice Cream

550円

価格は全て税込となります アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください

All prices are tax included Please inform the staff beforehand if you have any allergies or foods that do not agree

# 季節

SEASONAL

10,000円

とうもろこしの摺り流し

Ground Corn Soup

季節の前菜3種

Seasonal Assorted Appetizers of 3 kinds

極上炙り握り

Prime Aburi style Wagyu Sushi

梅と新生姜の和牛タルタル

Beef Tartar with Ginger and Pickled Plum

サーロインのすき焼き

Sirloin SUKIYAKI

極みのタン

Highest grade KIWAMI Beef tongue

厚切りハラミ

Thick-cut Outside Skirt

チョレギサラダ

Korean-style Choregi-salad

シャトーブリアン

Chateaubriand

特製リブローズ ニラ醤油

Rib Eye with Chinese Chives Soy Sauce

青いテグタンスープ

Blue Tegtan soup

ヒレ

Fillet

ミスジ

Misuji

特選赤身の焼きしゃぶポン酢

Selected Lean YAKISHABU with grated radish-ponzu sauce

檸檬冷麺

Lemon Cold Noodles

沖縄黒糖の最中アイス

Okinawa Brown Sugar Ice Cream