



## Yukashi 5,550円

### Chicken breast mixed nuts and Prosciutto

鶏胸肉のミックスナッツと生ハムの取り合わせ

### Soup of the day

本日のおすすめスープ

### Seafood hot pot with shrimps, scallops, and squid

海老・帆立・イカの海鮮鍋

or

又は

### Beef stew, mixed mushrooms & burdock

牛のコラーゲン煮込

### Bread

パン

### 2 scoops of homemade ice cream

本日のアイスクリーム2種盛り合わせ

### Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶



## Kid's 3,850円

### Chicken breast mixed nuts and Prosciutto

鶏胸肉のミックスナッツと生ハムの取り合わせ

### Soup of the day

本日のおすすめスープ

### Hamburger steak Stewed

ハンバーグの煮込み

### Bread

パン

### 2 scoops of homemade ice cream

本日のアイスクリーム2種盛り合わせ

### Fruit juice

オレンジジュース

**\* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff**

\* アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。

**Due to weather and seasonality some items are may not available but will be equally sbstituted**

天候・仕入れ状況により内容が変わる事がございます。



## **Christmas** 8,500円

### **Amuse: Hot royale of asari clams**

アミューズ：浅蜷の温ロワイヤル

### **Assortment of 5 types**

前菜：五種盛り合わせ

### **Fish: Omar lobster Christmas color**

魚：オマールロブスタークリスマスカラー

### **refreshment(cleanse the palate): Beauty sorbet**

口直し：美女のシャーベット

### **Main course: Beef soft braised duxelles with truffle**

メイン：牛柔らか煮込みデュクセル、トリュフの香り

### **Dessert: Panna cotta with pink chocolate and Strawberry Ice Cream**

デザート：ピンクチョコレートパannaコッタ、イチゴのアイスクリーム

### **Small sweets: dried persimmon log, dried orange, sable**

小菓子：干し柿ログ、オレンジドライ、サブレ

### **Bread**

パン

### **Coffee or Tea**

コーヒー 又は 紅茶




**\* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff**

\*アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。

**\*13% service charge and 10% consumption tax included.**

※ 13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。



## STARTERS (Appetizer)

Fried whole sweet shrimp with garlic まるごと甘エビのフライド ガーリック風味	¥1700
White Fish and Scallop Escabeche 白身魚と帆立貝のエスカベシュ	¥2000
Chicken breast mixed nuts and Prosciutto 鶏胸肉のミックスマッツと生ハムの取り合わせ	¥1800
Yellowtail (kan buri) and tuna carpaccio 寒鰯と鮪のカルパッチョ	¥2100
Burrata cheese with Tomato or Avocado ブラッターチーズ、トマトアボカド添え	¥1800
Jellyfish with Sesame sauce and kasouka mushroom 海月と夏草花の胡麻ソース	¥1800

## SIDE

Garden Salad ガーデンサラダ	¥1000
French fries フライドポテト	¥800
Cheese mashed potatoes チーズマッシュポテト	¥800
Millet (zakkoku) rice 雑穀ライス	¥500
Two types of bread 二種類のパン	¥500

## DESSERT

Panna cotta with pink chocolate ピンクチョコレートのパナコッタ	¥1100
Orange Cheesecake オレンジのチーズケーキ	¥1100
Ice Cream Double Coop アイスクリーム ダブルクープ	¥800

## MAIN

Seafood hot pot with shrimps, scallops and squid with Rice Noodles 海の旨味シーフード鍋 ライスヌードルと共に	¥3000
Cod stew and Milt (Shirako) Meuniere 軽い煮込み鱈と白子のムニエル	¥2800
Slow cooked Pork loin with black miso sauce 豚ロースの低温グリル 黒味噌ソース	¥2800
Beef stew, mixed mushrooms & burdock 牛のコラーゲン煮込み	¥3800
Grilled Duck breast, orange sauce (Aigamo) 合鴨胸肉のグリル オレンジソース	¥2800

## From the Char Grill

Please choose the source from the following

ソースは下記よりお選び下さい

200g Beef fillet 牛フィレ肉	¥4500
Beef tongue 牛タン	¥3800
280g Sirloin サーロイン	¥4400
280g Wagyu beef sirloin 和牛サーロイン	¥9900
Marinated Japanese chicken breast 国産鶏胸のマリネ	¥2500

## SAUCE

Japanese Pepper (Aozansho) Sauce 青山椒ソース
Béarnaise ベアルネーズ
Black Pepper ブラックペッパー

\*13% service charge and 10% consumption tax included.

※ 13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。



YUKASHI