

## LUNCH A LA CARTE

Iwate Beef Katsu Sandwich (Fillet 200g) いわて牛 カツサンド（フィレ 200g）	¥12,000
Inaniwa Cold Udon Noodle with Hachimantai Seasonal Vegetable Tempura (Hot or Cold) 稲庭うどん 八幡平野菜の天ぷら 温・冷お選びいただけます	¥3,600
Iwate Beef Fresh Pasta Bolognese 県産和牛のボロネーゼ 生パスタ	¥3,000
Iwate Japanese Beef and Hachimantai Mushroom Garlic Rice 黒毛和牛と八幡平マッシュルームのガーリックライス	¥3,000
Hachimantai Salmon Buckwheat Flour Galette 八幡平サーモンのそば粉ガレット	¥3,000
Hinai-Jidori Oyakodon 比内地鶏の親子丼	¥3,800
Deep Fried Ryusendo Berkshire Pig served with Rice and Miso Soup 龍泉洞黒豚の衣揚げ	¥5,500
Sashimi of the Day served with Rice and Miso Soup お造り五種と岩手県産米 金色の風	¥5,500

Price including consumption tax and service charge.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.

表示価格にはサービス料と消費税が含まれております。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

# LUNCH COURSE

Western Style | 洋食

¥6,500

Appetizer  
前菜

Cured with Kombu Flounder and Asparagus Carpaccio with Gazpacho Sauce  
三陸産 鰯とアスパラの昆布締めカルパッチョ ガスパチョソース

Soup  
スープ

Hachimantai Mushroom Soup  
八幡平マッシュルームスープ

Main  
メイン

Please select one of the following  
お好みの料理を一つお選びください

Meat Dish  
お肉料理

Grilled Wagyu Cheek Meat and Seasonal Vegetables with Mustard Sauce  
和牛ホホ肉と旬野菜のグリル 荳胡麻マスタードソース

Fish Dish  
魚料理

Confit Ayu Fish and Mesclun Salad with Basil Sauce  
鮎のコンフィとハーブサラダ 八幡平バジルソース

Dessert of the day  
本日のデザート

Coffee or Tea  
コーヒー 又は 紅茶

Price including consumption tax and service charge.  
Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.  
表示価格にはサービス料と消費税が含まれております。  
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

# LUNCH COURSE

Japanese Style | 和食

¥6,500

Appetizer

前菜

Assorted 3 kinds of Appetizer

前菜 3 種盛り

Meal

お食事

Taste and Compare 3 Types of Small Rice Bowl

3 種小丼食べ比べ

Glaze-Grilled Conger Eel, Seafood, Broiled Japanese Beef

穴子蒲焼 海鮮 和牛炙り焼き

Miso Soup/Pickles

お味噌汁/お新香

Dessert

甘味

Matcha Rice Cake with Sweet Red Beans Paste

抹茶白玉ぜんざい

Price including consumption tax and service charge.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示価格にはサービス料と消費税が含まれております。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

DINNER A LA CARTE

Fish & Shellfish | 魚介料理

Sanriku Scallops and Fresh Fish Crêpinette in Bouillon 三陸産帆立貝と鮮魚のクレピネット    ブイヨン仕立て	¥3,500
Charcoal Grilled Conger Eel with Red Wine Sauce 大穴子の炭火焼き    赤ワインソース	¥4,900
Hachimantai Salmon Mi Cuit 八幡平サーモンのミキュイ	¥4,000
Smoked Pacific Saury and Eggplant 秋刀魚の瞬間燻製と秋ナス	¥3,600
Sashimi of the Day 本日のお造り	¥5,500
Assorted Sashimi of Salmon 八幡平サーモンのお刺身	¥3,500

Meat | 肉料理

Maesawa Beef Fillet 前沢牛    フィレ	Steak or Charcoal Grilled (100g) ステーキ / 炭火焼き	¥16,900
Iwate Shorthorn Beef Fillet 岩手短角和牛    フィレ	Steak or Charcoal Grilled (100g) ステーキ / 炭火焼き	¥15,700
Iwate Beef Fillet いわて牛    フィレ	Steak or Charcoal Grilled (100g) ステーキ / 炭火焼き	¥13,300
Red Beef Loin 漢方牛    あか牛    ロース	Steak or Charcoal Grilled (100g) ステーキ / 炭火焼き	¥12,000
Ryusendo Berkshire Pork Loin 龍泉洞黒豚    ロース	Steak or Charcoal Grilled (150g) ステーキ / 炭火焼き	¥5,000
Hinai Chicken (Breast Meat or Leg Meat) 比内地鶏 (むね肉    又は    もも肉)	Steak or Charcoal Grilled ステーキ / 炭火焼き	¥4,800
Braised Iwate Beef with Sichuan Pepper Sauce 岩手牛肉のポシェ    花山椒のコンソメ		¥11,000
Red Wine Stewed Japanese Beef Tongue 和牛タンの赤ワイン煮込み		¥6,500

DINNER A LA CARTE

Western Style | 洋食

Shorthorn Prosciutto “Cecina” 短角牛の生ハム セシーナ	¥3,600
Assorted Cheese チーズの盛り合わせ(単品も承ります)	¥3,000
Seasonal Boiled Salad served with five kinds of Condiments 季節のボイルサラダ 5種のコンディメント	¥2,800
Deep-fried Mushrooms served with French Dressing 茸のフリット 温製ヴィネグレットソース	¥2,800
Hachimantai Organic Mushroom Cappuccino Soup 八幡平オーガニックマッシュルームのカプチーノスープ	¥2,400

Japanese Style | 和食

Steamed Egg Custard with Sea Urchin and Abalone 雲丹と鮑の茶碗蒸し	¥7,800
Inaniwa Udon Noodle with Hachimantai Seasonal Vegetables Tempura (Hot or Cold) 稲庭うどん 八幡平秋野菜の天婦羅 (温・冷お選びいただけます)	¥3,600
Hachimantai Soba Noodles with Hachimantai Seasonal Vegetables Tempura (Hot or Cold) 八幡平蕎麦 八幡平秋野菜の天婦羅 (温・冷お選びいただけます)	¥3,600
Assorted Horse Meat Sashimi 東北馬刺し盛り合わせ	¥6,000
Broiled Black Beef (100g) 黒毛和牛炙り焼き(100g)	¥8,500
Iwate Maesawa Beef Loin and Shorthorn Beef Loin Shabu-Shabu (50g each) 岩手前沢牛ロースと短角牛ロースの霰しゃぶしゃぶ(各 50g)	¥10,000

Iwate Beef Sukiyaki Pot  
岩手牛すき焼き煮鍋

Black Beef (100g) ￥	Shorthorn Beef(100g) ￥	Maesawa Beef(100g)
黒毛和牛(100g) ￥	短角牛(100g) ￥	前沢牛(100g)
¥10,500	¥10,500	¥11,500

※Please choose the meat

※お好みのお肉をお選びください。

Price includes consumption tax and service charge.  
Menu is subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.  
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.  
表示価格にはサービス料と消費税が含まれております。  
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

## D e s s e r t | デザート

Chestnut Mont Blanc Cake with Matcha Sauce 和栗モンブラン 宇治抹茶のソース	¥2,500
Pear and Valrhona Chocolate Tart 洋梨とヴァローナショコラのタルト	¥2,200
Burnt Basque Cheesecake with Apple Compote バスクチーズケーキと県産りんごのコンポート	¥2,200
Oeuf-a-la-Neige with Grape Soup ウ・アラ・ネージュ ぶどうのスープ仕立て	¥2,200
Appi Kogen Ice Cream 安比高原アイスクリーム	¥960

Price includes consumption tax and service charge.  
Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.  
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.  
表示価格にはサービス料と消費税が含まれております。  
メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。



## Western Style ¥ 20,000

秋刀魚の瞬間燻製と秋ナス

岩手県産銀の鴨 コンソメスープ

八幡平サーモンのミキューイ

牛ほほ肉のパイ包み  
マッシュルームソース

岩手牛 3種 炭火焼き

シェフズセレクション

コーヒー又は紅茶



Japanese Style  
¥ 20,000

月朧

八幡平サーモン燻製ミキュイ

月代

このしろ 菊花尾花

月華

雲丹玉締め蒸し

幻月

三陸産 旬魚三種

月輝

岩手牛 三種 炭火焼き

食事

岩手純情米“金色の風”

香の物 お味噌汁

月暈

マスカットアイス グレープエスプーマ