

AMANEMU

Dinner Menu

伊勢志摩浪漫 ISE-SHIMA ROMAN

かます山椒煮 柿 胡桃 白和え

Sansho Pepper-Simmered Barracuda, Persimmon, Walnuts, Tofu Salad (D/G/N)

煮鮑 雲丹 無花果 小松菜 胡麻ソース 美味酢ジュレ

Braised Abalone, Sea Urchin, Fig, Komatsuna, Sesame Sauce, Vinegar Jelly (G)

紅葉鯛 蕎 松茸椀

Autumn Seabream, Turnip, Matsutake Mushroom Soup (G)

伊勢海老と本日のお造り

Today's Assorted Sashimi, Ise Lobster (G)

伊勢海老の炭火焼き

雲丹 舞茸 里芋唐揚げ

Charcoal Grilled Ise Lobster (G)

Sea Urchin, Maitake Mushroom, Deep Fried Japanese Taro

松阪牛 伊勢志摩備長炭焼 サーロイン または フィレ

南伊勢産真珠塩 熊野産柚子胡椒

Charcoal Grilled Matsusaka Beef Sirloin or Tenderloin (G)

Local Pearl Salt, Local Yuzu Pepper

松茸の土鍋金炊きご飯 熊野地鶏 トリュフ 零余子

Pot of Mixed Matsutake Rice, Local Chicken, Truffle, Mukago (G)

和栗のモンブラン 伊勢茶アイス添え

Japanese Chestnut Mont Blanc, Local Green Tea Ice Cream (D/N/G/E)

(VG) Vegan ヴィーガン, (D) Dairy 乳製品, (N) Nut ナッツ, (G) Gluten グルテン, (E) Egg 卵, (PK) Pork 豚

Using Japanese rice.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

国産米を使用しております。

アレルギーやお控え食材があるお客様は、ご遠慮無くスタッフへご相談ください。

持続可能な取り組みを重視し、魚介類、肉類、乳製品、果物や野菜などの地元食材や仕入先を厳選しております。

合歓 NEMU

煮鮑 松茸 キャビア

Braised Abalone, Matsutake Mushroom, Caviar (G)

伊勢海老香煎揚げ 雲丹 露餡

Fragrant Fried Ise Lobster, Sea Urchin, Grated White Radish Sauce (G/E)

伊勢海老と本日のお造り

Today's Assorted Sashimi, Ise Lobster (G)

紅葉鯛の酒蒸し トリュフ 大根 紅葉人参

Sake-Steamed Seabream, Truffle, White Radish, Maple-Shaped Carrot (G)

炭火焼 または 鍋料理より一品お選びください

Please choose one from Charcoal Grilled Selections or Hot Pot Selections for two

伊勢志摩備長炭焼 *Ise-Shima Local Charcoal Grilled Selections*

金目鯛 檜扇貝 海老 *Red Bream, Noble Scallop, Prawn (G)*

松阪豚 *Matsusaka-Buta Pork (G/PK)*

伊勢海老 *Ise Lobster*

松阪牛 *Matsusaka Beef (G)*

鍋料理 2名さまより *Hot Pot Selections for two*

伊勢海老しゃぶしゃぶ *Ise Lobster Shabu Shabu (G)*

松阪牛すき焼き *Matsusaka Beef Sukiyaki (G/E)*

または しゃぶしゃぶ *Or Shabu Shabu (G)*

おいせうしすき焼き *Oise Beef Sukiyaki (G/E)*

または しゃぶしゃぶ *Or Shabu Shabu (G)*

秋鮭の土鍋釜炊きご飯 いくら 春菊

Pot of Mixed Autumn Salmon Rice, Salmon Roe, Shungiku (G)

シャインマスカットのタルト 地牛乳ヨーグルトアイス添え

Shine Muscat Tart, Local Yogurt Ice Cream (D/G/E)

(VG) Vegan ヴィーガン, (D) Dairy 乳製品, (N) Nut ナッツ, (G) Gluten グルテン, (E) Egg 卵, (PK) Pork 豚

Using Japanese rice.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

国産米を使用しております。

アレルギーやお控え食材があるお客様は、ご遠慮無くスタッフへご相談ください。

持続可能な取り組みを重視し、魚介類、肉類、乳製品、果物や野菜などの地元食材や仕入先を厳選しております。

和食 JAPANESE MENU

鮮魚 FRESH SEAFOOD

サーモンお造り 100g

Salmon Sashimi 100g

(G)

伊勢まぐろお造り 100g

Local Tuna Sashimi 100g

(G)

海の恵み お造り盛り合わせ

Assorted Seafood Sashimi

(G)

追加 伊勢海老 200g

Additional Ise Lobster 200g

(G)

伊勢海老活け造り 300g

Ise Lobster Sashimi 300g

伊勢志摩備長炭焼 CHARCOAL GRILL

サーモンの炭火焼 120g

Charcoal Grilled Salmon 120g

(G)

松阪豚炭火焼

Charcoal Grilled Matsusaka-Buta Pork

(G/PK)

伊勢海老炭火焼 300g

Charcoal Grilled Ise Lobster 300g

松阪牛炭火焼 180g

Charcoal Grilled Matsusaka Beef 180g

サーロイン Sirloin

フィレ Tenderloin

(G)

(G)

揚げ物 DEEP FRIED DISH

揚げ出汁豆腐 松阪牛麻婆かけ

Deep Fried Tofu, Matsusaka Beef Mapo Sauce

(G/PK)

煮鮑天婦羅

Braised Abalone Tempura

(G/E)

伊勢海老天婦羅 300g

Ise Lobster Tempura 300g

(G/E)

(VG) Vegan ヴィーガン, (D) Dairy 乳製品, (N) Nut ナッツ, (G) Gluten グルテン, (E) Egg 卵, (PK) Pork 豚

Using Japanese rice.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

国産米を使用しております。

アレルギーやお控え食材があるお客様は、ご遠慮無くスタッフへご相談ください。

持続可能な取り組みを重視し、魚介類、肉類、乳製品、果物や野菜などの地元食材や仕入先を厳選しております。

鍋物 HOT POT 2名さまより for two

伊勢海老しゃぶしゃぶ (400g)

野菜 豆腐 ポン酢 胡麻だれ

Ise Lobster Shabu Shabu

Vegetables, Tofu

Ponzu Vinegar, Sesame Sauce

しゃぶしゃぶ (320g)

松阪牛 または おいせうし

野菜 豆腐 ポン酢 胡麻だれ

Matsusaka or Oise Beef Shabu Shabu

Vegetables, Tofu

Ponzu Vinegar, Sesame Sauce

すき焼き (320g)

松阪牛 または おいせうし

野菜 豆腐 たまご

Matsusaka or Oise Beef Sukiyaki

Vegetables, Tofu, Sweet Soy Sauce, Raw Egg

(G)

(G)

(G/E)

握り NIGIRI 一貫より from one piece (G)

烏賀 Squid

サーモン Salmon

穴子 Conger Eel

本日の白身魚 White Fish

伊勢鮓 Local Tuna

才巻海老 Shrimp

いくら Salmon Roe

雲丹 Sea Urchin

仕入れ状況により、内容が変更する可能性がございます。

The variety of the sushi will vary according to the day's catch.

〆の一品 RICE

伊賀米釜炊き御飯 二合

Pot of Steamed Local Rice for two

Miso Soup, Pickles

(G)

炊き込み御飯 二合

Pot of Mixed Rice for two, Miso Soup, Pickles

(G)

鮑 雲丹 Abalone, Sea Urchin

(G)

トリュフ Truffle

(G/E)

本日の海鮮太巻

(G/E)

Mixed Seafood Thick Rolled Sushi

(VG) Vegan ヴィーガン, (D) Dairy 乳製品, (N) Nut ナッツ, (G) Gluten グルテン, (E) Egg 卵, (PK) Pork 豚

Using Japanese rice.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

国産米を使用しております。

アレルギーやお控え食材があるお客様は、ご遠慮無くスタッフへご相談ください。

持続可能な取り組みを重視し、魚介類、肉類、乳製品、果物や野菜などの地元食材や仕入先を厳選しております。

洋食 WESTERN MENU

スープ サラダ SOUP and SALAD

コーンスープ

Corn Soup

(D/G)

ガーデングリーンサラダ

Garden Green Salad

(VG/N)

瀬戸内キャビア 15g

クリームチーズ ディル ケッパー レモン (D/G/E)

Japanese Caviar 15g

Cream Cheese, Dill, Capers, Lemon

メインディッシュ MAIN DISH

松阪豚のソーセージ

Matsusaka-Buta Pork Sausage

(PK)

サーモンポワレ 120g

バニヤカウダソース

(D/G)

Pan-Fried Salmon, Bagna Cauda Sauce

鰯と海老のアクアパッツア

Acqua Pazza, Spanish Mackrel, Prawn

(G)

パスタ 麺 PASTA and NOODLE

ペンネリガーテ トマトソース

Penne Rigate, Tomato Sauce

(VG/G)

リガトーニ ボロネーゼ

Rigatoni, Beef Bolognese

(D/G)

リングイネ 貝と青さ海苔

Linguine, Clams, Aosa Seaweed

(D/G)

伊勢海老スパゲッティ トマトソース

Spaghetti, Tomato Sauce, Ise Lobster

(G)

ひとつちトリュフ蕎麦

うずらのポーチドエッグ

(G/E)

Truffle Cold Soba Noodle, Poached Quail Egg

(VG) Vegan ヴィーガン, (D) Dairy 乳製品, (N) Nut ナッツ, (G) Gluten グルテン, (E) Egg 卵, (PK) Pork 豚

Using Japanese rice.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

国産米を使用しております。

アレルギーやお控え食材があるお客様は、ご遠慮無くスタッフへご相談ください。

持続可能な取り組みを重視し、魚介類、肉類、乳製品、果物や野菜などの地元食材や仕入先を厳選しております。

デザート DESSERT

アイスクリーム <i>Ice Cream</i>	<i>One Scoop</i>
バニラ 伊勢茶 ヨーグルト <i>Vanilla, Ise Green Tea, Strawberry</i>	<i>Two Scoops</i> (D/E)
ソルベ <i>Sorbet</i>	<i>One Scoop</i>
苺 ライチ グアバ <i>Strawberry, Lychee, Guava</i>	<i>Two Scoops</i> (VG)
パンナコッタ 柑橘のソース <i>Panna Cotta with Citrus Sauce</i>	(D)
マチエドニア <i>Macedonia (Italian-style Fruit Salad)</i>	(G)
フルーツタルト <i>Fresh Fruit Tart</i>	(G)
フルーツプレート <i>Assorted Fruit Plate</i>	(VG)
ヴィーガンチョコレートケーキ <i>Vegan Chocolate Cake</i>	(VG)
伊勢茶のセミフレッド 黒豆添え <i>Ise Green Tea Semifreddo with Black Beans</i>	(D/G/E)
苺大福 <i>Strawberry Daifuku</i>	(VG)
餡バターサンド <i>Sweet Soybean, Butter Sandwich</i>	(G)

(VG) Vegan ヴィーガン, (D) Dairy 乳製品, (N) Nut ナッツ, (G) Gluten グルテン, (E) Egg 卵, (PK) Pork 豚

Using Japanese rice.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

国産米を使用しております。

アレルギーやお控え食材があるお客様は、ご遠慮無くスタッフへご相談ください。

持続可能な取り組みを重視し、魚介類、肉類、乳製品、果物や野菜などの地元食材や仕入先を厳選しております。