

# A M A N E M U

*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 蕪 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*

松茸の土鍋釜炊きご飯 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さまは、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。

## 合飲 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 雲鰓

*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さまは、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さまは、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 (G)  
*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 (G)  
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 (G/E)  
野菜 豆腐 たまご  
*Matsusaka or Oise Beef Sukiyaki*  
*Vegetables, Tofu, Sweet Soy Sauce, Raw Egg*

## 丼の一品 *RICE*

伊賀米釜炊き御飯 二合  
*Pot of Steamed Local Rice for two* (G)  
*Miso Soup, Pickles*

炊き込み御飯 二合  
*Pot of Mixed Rice for two, Miso Soup, Pickles*

鮑 雲丹 *Abalone, Sea Urchin* (G)  
トリュフ *Truffle* (G/E)

本日の海鮮太巻  
*Mixed Seafood Thick Rolled Sushi* (G/E)

## 握り *NIGIRI* 一貫より *from one piece* (G)

烏賊 *Squid*  
サーモン *Salmon*  
穴子 *Conger Eel*  
本日の白身魚 *White Fish*  
伊勢鮪 *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あります。  
The variety of the sushi will vary according to the day's catch.

(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さまは、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 デイル 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	
バーニャカウダソース	(D/G)
Pan-Fried Salmon, Bagna Cauda Sauce	
鯖と海老のアクアパッツァ	
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)
ひとくちトリュフ蕎麦	
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さまは、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>Two Scoops</i>
<i>Vanilla, Ise Green Tea, Strawberry</i>	<i>(D/E)</i>
ソルベ <i>Sorbet</i>	<i>One Scoop</i>
苺 ライチ グアバ	<i>Two Scoops</i>
<i>Strawberry, Lychee, Guava</i>	<i>(VG)</i>
パannaコッタ 柑橘のソース	
<i>Panna Cotta with Citrus Sauce</i>	<i>(D)</i>
マチェドニア	
<i>Macedonia (Italian-style Fruit Salad)</i>	<i>(G)</i>
フルーツタルト	
<i>Fresh Fruit Tart</i>	<i>(G)</i>
フルーツプレート	
<i>Assorted Fruit Plate</i>	<i>(VG)</i>
ヴィーガンチョコレートケーキ	
<i>Vegan Chocolate Cake</i>	<i>(VG)</i>
伊勢茶のセミフレッド 黒豆添え	
<i>Ise Green Tea Semifreddo with Black Beans</i>	<i>(D/G/E)</i>
苺大福	
<i>Strawberry Daifuku</i>	<i>(VG)</i>
餡バターサンド	
<i>Sweet Soybean, Butter Sandwich</i>	<i>(G)</i>

(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さまは、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。