

A M A N E M U

Dinner Menu

伊勢志摩浪漫 ISE-SHIMA ROMAN

Egg Custard with Local Anori Puffer Fish, Truffle (G/E)

安乗河豚の玉締め トリュフ

Soy Sauce-Seared Ise Lobster, Egg Yolk Marinated Bonito Fermented Entrails(G/E)

伊勢海老の醤油炙り 黄身酒盗

Matsuba Crab, Seabream, Turnip Soup

松葉蟹 甘鯛 蕪の摺り流し

Today's Assorted Sashimi, Ise Lobster, Seared Local Anori Puffer Fish (G)

伊勢海老と安乗河豚叩き 本日のお造り

Sesame-Crusted Grilled Spanish Mackerel (G/E)

Abalone Spring Roll, Local Red Miso Sauce

鱒の利休焼き

鮑春巻き 伊勢赤味噌ソース

Charcoal Grilled Matsusaka Beef Sirloin or Tenderloin (G)

Local Pearl Salt, Local Yuzu Pepper

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

Pot of Mixed Amanemu Rice, Sea Urchin, Abalone, Noble Scallop, Pearl Oyster (G)

アマネム米 海鮮土鍋釜炊きご飯 雲丹 鮑 檜扇貝 あこや貝

Cream Cheese and Sweet White Bean Paste Mont Blanc (D/N/G/E)

Amazake Sorvet, Strawberry Sauce

クリームチーズと白餡のモンブラン 甘酒ソルベ 苺ソース添え

(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

Steamed Lotus Root and Burdock (G/N)
Simmered Matsusaka Beef Flakes, Ginkgo Nut
蓮根牛蒡蒸し 松阪牛時雨煮 銀杏

One-Bite Sushi Bowl, Sea Urchin, Abalone, Salmon Roe (G/E)
雲丹 鮑 いくら ひと口小丼

Today's Assorted Sashimi, Ise Lobster (G)
伊勢海老と本日のお造り

Grilled Seabream with Yuzu-Soy Sauce, Soymilk Sauce, Mushrooms (G)
金目鯛柚庵焼き 豆乳餡 茸

Please choose one from Charcoal Grilled Selections or Hot Pot Selections for two
炭火焼 または 鍋料理より一品お選びください

Charcoal Grilled Selections 伊勢志摩備長炭焼

Spanish Mackerel, Noble Scallop, Prawn 鰯 檜扇貝 海老 (G)
Matsusaka-Buta Pork 松阪豚 (G/PK)
Ise Lobster 伊勢海老
Matsusaka Beef 松阪牛 (G)

Hot Pot Selections for two 鍋料理 2名さまより

Ise Lobster Shabu Shabu 伊勢海老しゃぶしゃぶ (G)
Matsusaka Beef Sukiyaki 松阪牛すき焼き (G/E)
Or Shabu Shabu または しゃぶしゃぶ (G)
Oise Beef Sukiyaki おいせうしすき焼き (G/E)
Or Shabu Shabu または しゃぶしゃぶ (G)

Pot of Mixed Amanemu Rice, Matsuba Crab, Turnip, Yuzu (G)
アマネム米 松葉蟹の土鍋釜炊きご飯 蕪 柚子

Matcha Chocolate Terrine, Mandarin Orange Sorbet, Matcha Walnut (D/G/E/N)
抹茶のテリーヌショコラ みかんソルベ 抹茶胡桃添え

(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

シェフのおすすめ SIGNATURE DISHES

Truffle Cold Soba Noodle, Poached Quail Egg
ひとくちトリュフ蕎麦 (G/E)
うずらのポーチドエッグ

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

Matsusaka Beef Rice Bowl
Miso Soup, Pickles, (G)
Shichimi Seven-Flavour Chili Pepper
松阪牛丼
味噌汁 漬物 七味唐辛子

鮮魚 FRESH SEAFOOD

Salmon Sashimi 100g
サーモンお造り 100g (G)

Local Tuna Sashimi 100g
伊勢まぐろお造り 100g (G)

Assorted Seafood Sashimi
海の恵み お造り盛り合わせ (G)

Additional Ise Lobster 200g
追加 伊勢海老 200g (G)

Ise Lobster Sashimi 300g
伊勢海老活け造り 300g (G)

揚げ物 DEEP FRIED DISH

Deep Fried Tofu, Matsusaka Beef Mapo Sauce
揚げ出汁豆腐 松阪牛麻婆かけ (G/PK)

Braised Abalone Tempura
煮鮑天婦羅 (G/E)

Ise Lobster Tempura 300g
伊勢海老天婦羅 300g (G/E)

伊勢志摩備長炭焼 CHARCOAL GRILL

Charcoal Grilled Salmon 120g
サーモンの炭火焼 120g (G)

Charcoal Grilled Matsusaka-Buta Pork
松阪豚炭火焼 (G/PK)

Charcoal Grilled Ise Lobster 300g
伊勢海老炭火焼 300g

Charcoal Grilled Matsusaka Beef 180g
松阪牛炭火焼 180g

Sirloin サーロイン (G)

Tenderloin フィレ (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

Ise Lobster Shabu Shabu
Vegetables, Tofu (G)
Ponzu Vinegar, Sesame Sauce
伊勢海老しゃぶしゃぶ (400g)
野菜 豆腐 ポン酢 胡麻だれ

Matsusaka or Oise Beef Shabu Shabu
Vegetables, Tofu (G)
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 Sukiyaki
Vegetables, Tofu, Sweet Soy Sauce, Raw Egg (G/E)
すき焼き (320g)
松阪牛 または おいせうし
野菜 豆腐 たまご

握り NIGIRI 一貫より from one piece (G)

Squid 烏賊
Salmon サーモン
Conger Eel 穴子
White Fish 本日の白身魚
Local Tuna 伊勢鮪
Shrimp 才巻海老
Salmon Roe いくら
Sea Urchin 雲丹

The variety of the sushi will vary according to the day's catch.
仕入れ状況により、内容が変更する可能性があります。

〆の一品 RICE

Pot of Steamed Local Amanemu Rice for two
Miso Soup, Pickles (G)
アマネム米釜炊き御飯 二合

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

Abalone, Sea Urchin 鮑 雲丹 (G)
Truffle トリュフ (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。

洋食 WESTERN MENU

前菜 APPETIZER

Corn Soup
コーンスープ (D/G)

Garden Green Salad
ガーデングリーンサラダ (VG/N)

Prosciutto and Japanese Melon
生ハムと国産メロン (D/PK)

Caprese
カプレーゼ (D)

Ise Lobster Croquette
伊勢海老コロッケ (D/G/E)

Truffle French Fries
トリュフフレンチフライ (VG)

Japanese Caviar 15g
Cream Cheese, Dill, Capers, Lemon
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)

パスタ サンドイッチ PASTA and SANDWICH

Penne Rigate, Tomato Sauce
ペンネリガーテ トマトソース (VG/G)

Rigatoni, Beef Bolognese
リガトーニ ボロネーゼ (D/G)

Fettuccine, Clams, Aosa Seaweed
フェットチーネ 貝と青さ海苔 (D/G)

Spaghetti, Tomato Sauce, Ise Lobster
伊勢海老スパゲッティ トマトソース (G)

Matsusaka Beef Cheeseburger
Matsusaka Beef, Lettuce, Tomato, (G/D)

Caramelized Onion, Cheese
Choice of French Fries or Salad

松阪牛チーズバーガー

松阪牛 レタス トマト

キャラメリゼオニオン チーズ

フレンチフライまたはサラダ添え

Matsusaka Beef Cutlet Sandwich

Matsusaka Beef, Butter, Mustard

Choice of French Fries or Salad

松阪牛ヒレカツサンド

松阪牛 バター マスタード

フレンチフライまたはサラダ添え

(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

Ice Cream アイスクリーム	One Scoop
Vanilla, Ise Green Tea, Chocolate	Two Scoops
バニラ 伊勢茶 チョコレート	(D/E)
Sorbet ソルベ	One Scoop
Strawberry, Mandarin Orange, Amazake	Two Scoops
苺 みかん 甘酒	(VG)
Panna Cotta with Citrus Sauce	
パannaコッタ 柑橘のソース	(D/PK)
Macedonia (Italian-style Fruit Salad)	
マチェドニア	(VG)
Fresh Fruit Tart	
フルーツタルト	(G/D/E)
Assorted Fruit Plate	
フルーツプレート	(VG)
Vegan Chocolate Cake	
ヴィーガンチョコレートケーキ	(VG)
Strawberry Daifuku	
苺大福	(D)
Sweet Soybean, Butter Sandwich	
餡バターサンド	(G/D/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。