

amakawa

天川
Amakawa

先付
Small appetizer

フォアグラのブリュレ 甘夏 メルバトースト添え
Foie gras brulee, Amanatsu citrus, Melba toast
又は or
真蛸と新じゃがいものテリーヌ ズッキーニのラタトゥイユ添え
Octopus and new potato terrine, zucchini ratatouille

鯛の昆布包み焼き
Grilled sea bream wrapped in kelp

活鮑
Live abalone

※活鮑を「活伊勢海老（半身）」にご変更いただけます（追加 ¥990）
*Live abalone can be substituted with live lock lobster (half) for an additional ¥990

季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal green salad

焼き野菜
Roasted vegetables

— お好みの和牛をお選びください —
- Select your choice of Wagyu beef -

黒毛和牛サーロイン Black Wagyu sirloin 120g
黒毛和牛フィレ Black Wagyu tenderloin 100g
鹿児島黒牛フィレ Kagoshima Black Wagyu tenderloin 100g

南高梅入りガーリックライス 味噌汁 香の物 しぐれ煮
Garlic fried rice with Nanko Japanese plum, miso soup, pickled vegetables, beef shigureni
又は or
御飯 味噌汁 香の物 しぐれ煮
Steamed rice, miso soup, pickled vegetables, beef shigureni

デザート
Dessert

極
Kiwami

先付
Small appetizer

フォアグラのブリュレ 甘夏 メルバトースト添え
Foie gras brulee, Amanatsu citrus, Melba toast
真蛸と新じゃがいものテリーヌ
Octopus and new potato terrine

和牛の焼きシュウマイ
Grilled Wagyu dumpling

活伊勢海老（半身）と 活鮑
Live rock lobster (half) and live abalone

季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal green salad

焼き野菜
Roasted vegetables

和牛シャトーブリアン 100g
Chateaubriand 100g

南高梅入りガーリックライス 味噌汁 香の物 しぐれ煮
Garlic fried rice with Nanko Japanese plum, miso soup, pickled vegetables, beef shigureni
又は or
さざえのガーリックライス茶漬け 香の物 しぐれ煮
Garlic fried rice Ochazuke with turban shell, pickled vegetables, beef shigureni

季節のパフェ
Seasonal parfait

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。
The menus may change, due to availability. Should you wish to know more details about the source of our ingredients, please kindly ask our service staff.

amakawa serves "Tsuyahime" rice from Yamagata.
天川では、山形県産つや姫を使用しております。

amakawa

咲
Saki先付
Small appetizer真蛸と新じゃがいものテリーヌ ズッキーニのラタトゥイユ添え
Octopus and new potato terrine, zucchini ratatouille季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal green salad焼き野菜
Roasted vegetables— お好みの和牛をお選びください —
- Select your choice of Wagyu—黒毛和牛サーロイン Black Wagyu sirloin 100g
黒毛和牛フィレ Black Wagyu tenderloin 80g御飯 味噌汁 香の物 しぐれ煮
Steamed rice, miso soup, pickled vegetables, beef shigureni

※御飯を「南高梅入りガーリックライス」にご変更いただけます（追加 ¥660）

*Steamed rice can be substituted with Garlic fried rice with Nanko Japanese plum for an additional ¥660

デザート
Dessert香
Kaori先付
Small appetizerフォアグラのブリュレ 甘夏 メルバトースト添え
Foie gras brulee, Amanatsu citrus, Melba toast本日の鮮魚
Today's fish

※本日の鮮魚を「桜鱒の衣焼き」にご変更いただけます（追加 ¥1,100）

*Today's fish can be substituted with pan-fried sakura trout for an additional ¥1,100

季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal green salad焼き野菜
Roasted vegetables— お好みの和牛をお選びください —
- Select your choice of Wagyu beef -黒毛和牛サーロイン Black Wagyu sirloin 120g
黒毛和牛フィレ Black Wagyu tenderloin 100g
鹿児島黒牛フィレ Kagoshima Black Wagyu tenderloin 100g南高梅入りガーリックライス 味噌汁 香の物 しぐれ煮
Garlic fried rice with Nanko Japanese plum

Miso soup, pickled vegetables, beef shigureni

又は or

御飯 味噌汁 香の物 しぐれ煮

Steamed rice, miso soup, pickled vegetables, beef shigureni

デザート
Dessert海鮮
Seafood先付
Small appetizer真蛸と新じゃがいものテリーヌ ズッキーニのラタトゥイユ添え
Octopus and new potato terrine, zucchini ratatouille本日の鮮魚
Today's fish

※本日の鮮魚を「桜鱒の衣焼き」にご変更いただけます（追加 ¥1,100）

*Today's fish can be substituted with pan-fried sakura trout for an additional ¥1,100

季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal green salad焼き野菜
Roasted vegetables活伊勢海老と帆立
Live rock lobster and scallops南高梅入りガーリックライス 味噌汁 香の物
Garlic fried rice with Nanko Japanese plum, miso soup, pickled vegetables

又は or

御飯 味噌汁 香の物

Steamed rice, miso soup, pickled vegetables

デザート
Dessertメニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。
The menus may change, due to availability. Should you wish to know more details about the source of our ingredients, please kindly ask our service staff.amakawa serves "Tsuyahime" rice from Yamagata.
天川では、山形県産つや姫を使用しております。