



## Blue Seafood Partner

- ・サステイナブルシーフードを使用。
- ・ We are using sustainable seafood.



- お米は国産米を使用しております。 We use 100% Japanese grown rice.
- 食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。  
Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.
- 表示料金にはサービス料（10%）と消費税が含まれております。  
All prices include consumption tax and 10% service charge.
- 写真はイメージです。Photos shown are for illustration purposes only.



シーザーサラダ ハモン・セラーノ添え  
Caesar Salad with Serrano Ham

## A la carte

ア・ラ・カルト

### Salad & Appetizer サラダ・前菜

---

グリーンサラダ Green Salad	¥1,200
メカジキのコンフィとインカのめざめ ニース風サラダ Niçoise Salad with Swordfish Confit and Potatoes	¥1,700
紅富士サーモン（トラウト）のマリネ サワークリームとディル Marinated AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream and Dill	¥1,900
秋田ポーク”こまち”の田舎風テリーヌ Pâté de Campagne	¥1,900
帆立貝と幸えびのカルパッチョ 瀬戸内レモンのドレッシング Carpaccio of Scallop and Shrimp with SETOUCHI Lemon Dressing	¥2,000
シーザーサラダ ハモン・セラーノ添え Caesar Salad with Serrano Ham	¥2,000
国産チーズの盛合せ Assorted Cheese	¥1,500



紅ズワイガニと九条ネギのパスタ  
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

## Soup & Pasta スープ・パスタ

---

季節野菜のポタージュ Seasonal Vegetable Soup	¥1,200
コーンスープ Creamy Corn Soup	¥1,200
コンソメスープ トリュフの香り Consommé with Hint of Truffle	¥1,500
ナポリタンスパゲッティ Japanese Tomato Ketchup Spaghetti	¥2,000
紅ズワイガニと九条ネギのパスタ Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion	¥2,500
本日のパスタ Pasta of the Day	¥2,500
本日のオムライス Rice Omelette of the Day	¥3,000



魚介類のブイヤベース仕立て  
Seafood Bouillabaisse

## *Fish* 魚介料理

---

本日の魚のポワレと野菜のブレイゼ ブルブランソース Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce	¥2,700
舌平目のムニエル 焦がしバターソース Sole Meunière with Brown Butter Sauce	¥3,200
魚介類のブイヤベース仕立て Seafood Bouillabaisse	¥3,700



美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース  
Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce

## Meat 肉料理

---

鶏モモ肉のコンフィ インカのめざめ Chicken Confit with Potatoes	¥2,700
近江鴨のロースト 仁淀川山椒 Roasted Duck Breast with NIYODOGAWA Japanese Pepper	¥3,200
仔羊のロースト ジュのソース Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy	¥3,200
美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce	¥3,200
国産牛ロース肉のグリエ グレイビーソース Grilled Japanese Beef Loin with Gravy	¥4,700
国産牛ロース肉のローストビーフ グレイビーソース 西洋わさび添え Roasted Japanese Beef with Gravy and Horseradish	¥4,700
黒毛和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce	¥5,700
神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce	¥8,200



ブランマンジェ マンゴーソース  
Blanc-Manger with Mango Sauce

## Dessert デザート

---

バナナのグラチネ キャラメルのパウンドケーキ Banana au Gratin with Caramel Pound Cake	¥1,000
ガトー・ショコラ Gâteau au Chocolat	¥1,000
ブランマンジェ マンゴーソース Blanc-Manger with Mango Sauce	¥1,200
プリンアラモード Caramel Custard with Fruit	¥1,600



オムライス  
Rice Omelette

## Kid's Menu お子様料理

コーンスープ Creamy Corn Soup	¥800
ナポリタンスパゲッティ (パン または ライスとジュースをお付けします) Japanese Tomato Ketchup Spaghetti (served with Bread or Steamed Rice and Juice)	¥1,300
オムライス (パンとジュースをお付けします) Rice Omelette (served with Bread and Juice)	¥1,300
エビフライ (パン または ライスとジュースをお付けします) Fried Prawns (served with Bread or Steamed Rice and Juice)	¥1,800
ハンバーグステーキ (パン または ライスとジュースをお付けします) Japanese Hamburger Steak (served with Bread or Steamed Rice and Juice)	¥1,800
ビーフステーキ (パン または ライスとジュースをお付けします) Beef Steak (served with Bread or Steamed Rice and Juice)	¥2,300
バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥600
フルーツの盛合せ Assorted Fruit	¥800

# Lunch Set & Course

## ランチ セット & コース



25種のベジタブルメドレー  
Medley of 25 Kinds of Vegetables

25種の野菜と彩り豊かなドレッシングが白い皿に咲く、見た目も味わいも楽しめる、やさしく華やかな一皿です。

A gentle and nature-inspired dish featuring 25 carefully selected vegetables, beautifully arranged with colorful dressings on a white plate to delight both the eyes and the palate.



ポップオーバー  
Popover

軽やかな食感とほのかな塩味が、お料理を引き立てるパン〈ポップオーバー〉。外はカリッと、中はもっちり。

This light and slightly salty popover bread perfectly complements the main dish with its fluffy interior and crisp exterior.

# 京おばんざい ランチセット

## OBANZAI Lunch Set



1日20食  
限定

### 《おばんざい / KYOTO Cuisine》

だし巻き卵 大根おろし イクラ	Dashi Omelette with Grated Daikon and Ikra
賀茂茄子 田楽味噌	Grilled KAMO Eggplant with Miso
冬瓜の水晶煮	Dashi-Simmered Winter Melon
万願寺とうがらしとちりめんじゃこ	MANGANJI Bell Pepper with Baby Sardines
鰻と胡瓜の酢の物	Eel with Vinegar Marinated Cucumber
鱧落とし 梅肉添え	Poached Pike Conger with UME

### 《メイン料理 / Main Course》

スズキの甘酢あんかけ  
Sea Bass with Sweet and Sour Sauce

丹波黒豆のごはん  
Steamed Rice and TAMBA Black Soybeans

京のおつけもの  
KYOTO Pickles

京風具だくさん味噌汁  
KYOTO Miso Soup

¥3,800

### 《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

ブランマンジェ マンゴーソース (+¥700)  
Blanc-Manger with Mango Sauce (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)  
Assorted Dessert (+¥1,000)

美笑牛ハンバーグ ランチセット  
Japanese Hamburger Steak Lunch Set



《スープ / Soup》

本日のスープ  
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ  
Green Salad  
または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)  
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース  
Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce

ポップオーバー または ライス  
served with Popover or Steamed Rice

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥3,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

ブランマンジェ マンゴーソース (+¥700)  
Blanc-Manger with Mango Sauce (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)  
Assorted Dessert (+¥1,000)

国産牛ローストビーフ ランチセット  
Roasted Japanese Beef Lunch Set



《スープ / Soup》

本日のスープ  
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ  
Green Salad  
または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)  
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

国産牛のローストビーフ グレイビーソース または 和風ソース  
Roasted Japanese Beef  
Please Choose one your Sauce "Gravy" or "Japanese Sauce"

ポップオーバー または ライス  
served with Popover or Steamed Rice

《デザート / Dessert》

ブランマンジェ マンゴーソース  
Blanc-Manger with Mango Sauce

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥4,200

## 向日葵ランチコース Sunflower Lunch Course



### 《前菜 / Appetizer》

国産牛のタルタル 雲丹とサフランマヨネーズソース  
Japanese Beef Tartare with Sea Urchin and Saffron Mayonnaise Sauce

### 《魚料理 / Fish》

穴子のフリット 夏野菜のクスクス バルサミコソース  
Deep-Fried Sea Eel with Summer Vegetables Couscous and Balsamic Sauce

### 《肉料理 / Meat》

美笑牛ランプ肉のグリエ 焼きとうもろこし  
クリームマスタードソース  
Grilled Japanese Beef Rump and Corn with Cream Mustard Sauce

ポップオーバー または ライス  
served with Popover or Steamed Rice

### 《デザート / Dessert》

パッションフルーツとココナッツのムース”向日葵”  
Passionfruit and Coconut Mousse, Sunflower Style

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥7,800

# Shirokane ランチコース Shirokane Lunch Course



## 《アミューズ / Amuse》

本日のスープ Today's Soup

## 《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
生ハムとクリームチーズのマカロン	Prosciutto and Cream Cheese Macaron
サーモンリエットとイクラのタルトレット	Salmon Rillettes and Ikra Tartelette
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
甘エビのタルタル ガスパacho	Pink Shrimp Tartare in Gazpacho

## 《魚料理 / Fish》

舌平目のムニエル 焦がしバターソース Sole Meunière with Brown Butter Sauce

## 《肉料理 / Meat》

美笑牛のグリエ ポルト酒ソース Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

ポップオーバー または ライス served with Popover or Steamed Rice

## 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

¥5,800

## 《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

ブランマンジェ マンゴーソース (+¥700)  
Blanc-Manger with Mango Sauce (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)  
Assorted Dessert (+¥1,000)



舌平目のムニエル 焦がしバターソース  
Sole Meunière with Brown Butter Sauce



美笑牛のグリエ ポルト酒ソース  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

今月のお魚料理 ランチセット  
Fish Plate Lunch Set



《スープ / Soup》

本日のスープ  
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ  
Green Salad  
または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)  
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

スズキと茄子のポワレ タップナード 紫蘇の香り  
Pan-Fried Sea Bass and Eggplant with Tapenade scented with SHISO

ポップオーバー または ライス  
served with Popover or Steamed Rice

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥3,800

《食後のおすすめデザート (追加料金) / Dessert (Additional Charge)》

ブランマンジェ マンゴーソース (+¥700)  
Blanc-Manger with Mango Sauce (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)  
Assorted Dessert (+¥1,000)

## California ランチセット California Lunch Set



紅ズワイガニと九条ネギの Pasta  
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

### 《スープ / Soup》

本日のスープ  
Today's Soup

### 《サラダ / Salad》

グリーンサラダ  
Green Salad

または / or

25種のベジタブルメドレー (+¥1,000)  
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

### 《メイン料理 / Main Course》

下記より1品お選びください。

Please Choose one main dish from below

紅ズワイガニと九条ネギの Pasta

Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

生ハムとトマト モッツアレラの冷製 Pasta

Cold Pasta with Prosciutto, Tomato and Mozzarella

オムライス デミグラスとチーズの2種ソース

Rice Omelette with Demi-Glace Sauce and Cheese Sauce

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥2,800

### 《食後のおすすめデザート (追加料金) / Dessert (Additional Charge)》

ブランマンジェ マンゴーソース (+¥700)

Blanc-Manger with Mango Sauce (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)

Assorted Dessert (+¥1,000)

# Dinner Course

ディナーコース



# 向日葵ディナーコース Sunflower Dinner Course



## 《アミューズ / Amuse》

マグロとトマト アボカドの最中 紫蘇の香り  
生ハムとクリームチーズのマカロン  
サーモンリエットとイクラのタルトレット  
Tuna and Avocado MONAKA with SHISO  
Prosciutto and Cream Cheese Macaron  
Salmon Rillettes and Ikra Tartelette

## 《前菜 / Appetizer》

国産牛のタルタル 雲丹とサフランマヨネーズソース  
Japanese Beef Tartare with Sea Urchin and Saffron Mayonnaise Sauce

## 《魚料理 / Fish》

穴子のフリット 夏野菜のクスクス バルサミコソース  
Deep-Fried Sea Eel with Summer Vegetables Couscous and Balsamic Sauce

## 《肉料理 / Meat》

黒毛和牛ロース肉のグリエ 焼きとうもろこし  
クリームマスタードソース  
Grilled Wagyu Beef Loin and Corn with Cream Mustard Sauce

## 《デザート / Dessert》

パッションフルーツとココナッツのムース”向日葵”  
Passionfruit and Coconut Mousse, Sunflower Style

## 《小菓子 / Petit Fours》

本日のプティフール  
Today's Petit Fours

## 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 12,800

京おばんざいディナーコース  
OBANZAI Dinner Course



《先付け/SAKIZUKE》

マグロとトマト アボカドの最中 紫蘇の香り  
Tuna and Avocado MONAKA with SHISO

《おばんざい/OBANZAI》

だし巻き卵 大根おろし イクラ  
Dashi Omelette with Grated Daikon and Ikra

賀茂茄子 田楽味噌  
Grilled KAMO Eggplant with Miso

冬瓜の水晶煮  
Dashi-Simmered Winter Melon

万願寺とうがらしとちりめんじゃこ  
MANGANJI Bell Pepper with Baby Sardines

鰻と胡瓜の酢の物  
Eel with Vinegar Marinated Cucumber

鱧落とし 梅肉添え  
Poached Pike Conger with UME

とうもろこしの天ぷら  
Corn Tempura

オクラの胡麻和え  
Okra with Sesame Sauce

冷やし茶碗蒸し  
Cold Savory Egg Custard

鯖の西京焼き  
Grilled Miso-Marinated Spanish Mackerel

《蒸し物/MUSHIMONO》

枝豆の真薯 湯葉の翡翠餡  
Green Soybean Fish Cake with Green YUBA Sauce

《焼き物/YAKIMONO》

京風 すき焼き  
KYOTO SUKIYAKI

《ご飯物/GOHAN-MONO》

丹波黒豆のごはん  
Steamed Rice and TAMBA Black Soybeans

京のつけもの

KYOTO Pickles

白味噌汁

White Miso Soup

《水菓子/MIZUGASHI》

季節の果物

Seasonal Fruit

¥ 10,000

# Miyako デイナーコース

## Miyako Dinner Course



### 《アミューズ / Amuse》

ジャガイモの冷製スープ  
Cold Potato Soup

### 《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
生ハムとクリームチーズのマカロン	Prosciutto and Cream Cheese Macaron
サーモンリエットとイクラのタルトレット	Salmon Rillettes and Ikra Tartelette
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
甘エビのタルタル ガスパチャョ	Pink Shrimp Tartare in Gazpacho

### 《魚料理 / Fish》

魚介類のブイヤベース仕立て  
Seafood Bouillabaisse

### 《肉料理 / Meat》

仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース  
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy

または / or

美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

### 《デザート / Dessert》

バナナのグラチネ キャラメルのパウンドケーキ  
Banana au Gratin with Caramel Pound Cake

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥8,800



仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース  
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy



美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

# 国産牛ローストビーフ ディナーコース Roasted Japanese Beef Dinner Course



## 《アミューズ / Amuse》

ジャガイモの冷製スープ  
Cold Potato Soup

## 《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
生ハムとクリームチーズのマカロン	Prosciutto and Cream Cheese Macaron
サーモンリエットとイクラのタルトレット	Salmon Rilletes and Ikra Tartelette
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
甘エビのタルタル ガスパチョ	Pink Shrimp Tartare in Gazpacho

## 《魚料理 / Fish》

本日の魚料理 (+¥1,000)  
Fish of the Day (+¥1,000)

## 《メイン料理 / Main Course》

国産牛のローストビーフ グレイビーソース または 和風ソース  
Roasted Japanese Beef  
Please Choose one your Sauce "Gravy" or "Japanese Sauce"

## 《デザート / Dessert》

バナナのグラチネ キャラメルのパウンドケーキ  
Banana au Gratin with Caramel Pound Cake

## 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥7,800

# California ディナーコース California Dinner Course



## 《アミューズ / Amuse》

ジャガイモの冷製スープ  
Cold Potato Soup

## 《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
生ハムとクリームチーズのマカロン	Prosciutto and Cream Cheese Macaron
サーモンリエットとイクラのタルトレット	Salmon Rillettes and Ikra Tartelette
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
甘エビのタルタル ガスパチャョ	Pink Shrimp Tartare in Gazpacho

## 《メイン料理 / Main Course》

下記より1品お選びください。  
Please Choose one main dish from below

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース  
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

近江鴨のロースト 人参のピューレ 仁淀川山椒の香り  
Roasted Duck Breast with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

## 《デザート / Dessert》

バナナのグラチネ キャラメルのパウンドケーキ  
Banana au Gratin with Caramel Pound Cake

## 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥6,800



本日の魚のポワレと野菜のブレゼ  
ブルブランソース  
Pan-Fried Today's Fish  
with Braised Vegetables and White Butter Sauce



近江鴨のロースト  
人参のピューレ 仁淀川山椒の香り  
Roasted Duck Breast  
with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

宿泊者限定 国産牛ディナーコース  
Grilled Japanese Beef Dinner Course for Staying Guest



《アミューズ / Amuse》

ご挨拶の一皿  
Amuse-Bouche

《前菜 / Appetizer》

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ サワークリームとディル  
Marinated Salmon Trout with Sour Cream and Dill

《スープ / Soup》

コンソメスープ トリュフの香り  
Consommé with Hint of Truffle

《肉料理 / Meat》

国産牛サーロインのグリエ ポルト酒ソース  
Grilled Japanese Beef Sirloin with Port Wine Sauce

《デザート / Dessert》

バナナのグラチネ キャラメルのパウンドケーキ  
Banana au Gratin with Caramel Pound Cake

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥6,800

●他の割引サービスとは、併用できませんのであらかじめご了承ください。  
There will be no other discount service with this menu.

宿泊者限定 神戸牛ディナーコース  
Grilled "KOBE" Beef Dinner Course for Staying Guest



《アミューズ / Amuse》

ご挨拶の一皿  
Amuse-Bouche

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ  
Green Salad

《スープ / Soup》

季節野菜のポタージュ  
Seasonal Vegetable Soup

《肉料理 / Meat》

神戸牛トップサーロインのグリユ ポルト酒ソース  
Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce

トップサーロインとは背中からお尻にかけての脂身の少ない部位となり、  
神戸牛赤身肉ならではの風味と食感をお楽しみいただけます。  
Top sirloin is a cut of beef with lower fat content from the primal loin or sub primal sirloin.  
You can enjoy the flavor and the texture peculiar to lean "KOBE" beef.

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥10,000

●他の割引サービスとは、併用できませんのであらかじめご了承ください。  
There will be no other discount service with this menu.

# Chef ディナーコース

## Chef's Dinner Course

\* こちらのコースは前日までのご予約制となります。  
\* Advance reservation required (one day prior)



### 《アミューズ / Amuse》

季節野菜のポタージュ  
Seasonal Vegetable Soup

### 《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
生ハムとクリームチーズのマカロン	Prosciutto and Cream Cheese Macaron
サーモンリエットとイクラのタルトレット	Salmon Rillettes and Ikra Tartelette
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
甘エビのタルタル ガスパチョ	Pink Shrimp Tartare in Gazpacho

### 《魚料理 / Fish》

魚介類のブイヤベース仕立て  
Seafood Bouillabaisse

### 《魚料理 / Fish》

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース  
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

### 《肉料理 / Meat》

神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース  
Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce

### 《デザート / Dessert》

バナナのグラチネ キャラメルのパウンドケーキ  
Banana au Gratin with Caramel Pound Cake

### 《小菓子 / Petit Fours》

本日のプティフル  
Today's Petit Fours

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 15,800