

会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

先附 Appetizer

毛蟹と太水雲酢 鬼卸し生姜酢掛け 蓴菜 蛇腹胡瓜 水茄子 散らし花穂
Hair crab, mozuku seaweed, cucumber and water shield with radish, and ginger sauce

御椀 Soup

揚げ油目煮麺仕立て 椎茸 茗荷子 芽葱 摘み海苔 口、柚子胡椒
Fat greenling with noodles, shiitake mushrooms, scallion, seaweed, and yuzu pepper

造り Sashimi

一、初鯉黄身醤油和え 紫玉葱 小葱 水菜 生姜
一、本日のおすすめ二種 妻一式 山葵
Bonito with egg yolk soy sauce / Two kinds of sashimi with traditional garnishes

焼物 Grilled dish

本日の焼き魚 谷中生姜 酢橘 稚鮎南蛮
新丸十樽尾煮 蓮根ブルーベリー 茗草出汁巻玉子
Grilled fish of the day, ginger, vinegared young ayu
Simmered sweet potatoes, lotus root with blueberries, and Japanese egg omelet

蓋物 Simmered dish

揚げキンキ 加茂茄子 卸し揚げ出し 揚げ豆腐 小葱
Deep-fried rockfish with eggplant, deep-fried tofu, grated radish, and scallion

強肴 Seasonal dish

黒毛和牛炭火焼き 花山椒餡掛け 松葉独活 姫玉蜀黍 針葱
Charcoal-grilled Japanese Wagyu beef with thick sansho sauce
Baby corn, asparagus, and scallion

食事 Rice

穴子 新牛蒡釜炊き御飯 茗荷子 三つ葉 香味干し 留椀 香の物
Steamed Japanese rice mixed with conger eel, burdock
Myoga ginger, Japanese parsley, and seaweed
Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

抹茶アイス小倉餡 深入り黄粉 黒蜜掛け 季の物
Matcha ice cream with red bean paste, soy powder, brown sugar syrup, and fruits

¥20,000

表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

会席 和楽 Kaiseki “WARAKU”

先附 Appetizer

枝豆豆腐 毛蟹 枝豆 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁
Edamame tofu, hair crab, edamame, edible flower, radish, wasabi, and dashi sauce

お凌ぎ Small dish

雲丹かけ御飯 香味干し海苔 茎山葵 醤油漬け 甘醤油
Sea urchin Tempura with Japanese rice, seaweed, wasabi stem, and sweet soy sauce

御椀 Soup

穴子 玉子豆腐 茶巾 椎茸 小メロン 芽葱 赤伏見唐辛子 口、山椒
Conger eel and egg tofu dumpling, shiitake mushrooms
Small melon, scallion, Fushimi chili pepper, and sansho pepper

造り Sashimi

本日のおすすめ二種 芽物 山葵 土佐醤油
Two kinds of sashimi with traditional garnishes

主菜 Main dish

国産和牛炭火焼

旬の焼野菜 卸しだれ 和芥子たまりだれ 塩、檸檬、山葵 旬の摘み野菜
または

天婦羅盛り合わせ 海老三本 海鮮 旬の野菜五種
変わり塩、檸檬、天出汁 本日のお浸し

Charcoal-grilled Japanese Wagyu beef and seasonal vegetables
Grated radish sauce, soy sauce with Japanese mustard, salt, lemon and wasabi, green salad
or

Assorted tempura (three prawns, seafood and five kinds of vegetables)
Japanese citrus and special broth, simmered vegetables

食事 Rice

白米 じゃこ有馬山椒 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice with simmered baby sardine, miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

夏蜜柑のパンナコッタ 蓮餅 ミント 季の物
Tangerine panna cotta, lotus root-starch dumpling, mint, and fruits

¥25,000

表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

会席 夢滴

Kaiseki “YUMESHIZUKU”

先附 Appetizer

毛蟹と大木雲酢 鬼卸し生姜酢掛け 蓴菜 蛇腹胡瓜 水茄子 散らし花穂
Hair crab, mozuku seaweed, cucumber and water shield with radish, and ginger sauce

御椀 Soup

穴子玉子豆腐茶巾 椎茸 小メロン 芽葱 赤伏見唐辛子 口、山椒
Conger eel and egg tofu dumpling, shiitake mushrooms
Small melon, scallion, Fushimi chili pepper, and sansho pepper

造り Sashimi

本日のおすすめ三種盛り 妻一式 山葵 土佐醤油
Three kinds of sashimi with traditional garnishes

海鮮料理 Seafood dish

焼魚: 福子生胡椒付け焼き 新丸十樽尾煮
刺身: 蓮根ブルーベリー漬け 姫唐柿 ズッキーニ 叩き木の芽 針葱 若草出汁巻玉子
または

天婦羅: 才巻海老二本 海鮮一種 野菜三種

Fish : Grilled seabass with black pepper, simmered sweet potatoes
Pickled lotus root with blue berries, tomatoes, zucchini, sansho leaves, scallion, and egg omelet
or

Tempura : Two kinds of seafood and three kinds of vegetables

*上記より一品お選びください。 *Please select your main course from the above

肉料理 Meat dish

サーロイン 100g または ヒレ 80g

Sirloin 100g or fillet 80g

*上記より一品お選びください。 *Please select your main course from the above

食事 Rice

握り鮓五貫 巻物 留椀

Five pieces of sushi, rolled sushi and miso soup

甘味 Dessert

¥40,000

(数量限定)

(Limited quantity available)

表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.