

# 一品料理

À La Carte

## 小鉢

Appetizer

螢烏賊 炙り帆立 芥子酢味噌和え

独活 分葱 枸杞の実

Boiled firefly squid and grilled scallop  
with Japanese mustard vinegar miso sauce

¥3,100

蛤と白みる貝の春野菜ジュレ掛け

擬宝珠 筍 独活 香味海苔

Clam and Geoduck clam with wild vegetable jelly

¥3,300

## 御椀

Soup

桜海老真丈

黄薺 香味海苔 口、木の芽

Clear soup with Shrimp dumpling

¥2,800

甘鯛土瓶仕立て

若布 根三つ葉 口、酢

Clear soup in earthenware teapot with sea bream

¥3,800

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

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market 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.

## 造り

### Sashimi

盛り合わせ 三種 (1名様)

¥4,900

Three kinds of assorted Sashimi (for 1 person)

## 炭火焼き

### Charcoal-grilled Dish

和牛炭火焼 100g/200g

¥10,200/19,000

Japanese Wagyu beef 100g/200g

銘柄豚 200g (1~2名様)

¥4,900

Japanese pork 200g (for 1-2 persons)

銘柄鶏 200g (1~2名様)

¥4,500

Japanese chicken 200g (for 1-2 persons)

焼き野菜 (1~2名様)

¥3,300

Assorted vegetables (for 1-2 persons)

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Price inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market 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.

## 強肴

### Seasonal Dish

天婦羅盛り合わせ(1~2名様) ¥5,400  
Assorted tempura (for 1-2 person)

黒毛和牛すき焼き 季節の野菜 ¥6,400  
Simmered Wagyu beef sukiyaki style

## 旬の御食事

### Seasonal Rice

筍と鶏そぼろ釜炊き御飯 叩き木の芽 (2合/2 go) ¥3,800  
留椀 香の物 (3合/3 go) ¥4,600  
Steamed rice with bamboo shoot and chopped chicken  
Miso soup and pickled Japanese vegetable

桜海老と青海苔釜炊き御飯 (2合/2 go) ¥4,100  
留椀 香の物 (3合/3 go) ¥4,900  
Steamed Japanese rice with Sakura shrimp and seaweed  
Miso soup and pickled Japanese vegetable

\*国産のお米を使用しております。

\*All the rice we serve for you is made in Japan.

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

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market 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.

# 御食事

## Rice and noodles

御飯	¥700
Steamed Japanese rice	
御飯セット (味噌汁, 香の物付)	¥1,600
Steamed Japanese rice, miso soup and pickled Japanese vegetables	
蕎麦	¥2,300
SOBA noodles	
稲庭饅頭	¥2,300
UDON noodles	
味噌汁	¥800
Miso soup	
香の物盛り合わせ	¥1,800
Assorted Japanese pickles	

\*国産のお米を使用しております。

\*All the rice we serve for you is made in Japan.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Price inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market 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.

# 甘味

## Dessert

### 露の臺アイス最中

黒胡麻餡 季の物

¥1,900

Japanese wafer “Monaka”

with butterbur sprout ice cream and black sesame sauce

Seasonal fruits

### 桜羊羹

桜花 桜葉 季の物

¥1,900

Japanese red beans jelly “Yo-kan” with cherry blossom flavor

Seasonal fruits

### 莓のパンナコッタ

チョコ蓮餅 コンデンスミルク ミント 季の物

¥1,900

Strawberry panna cotta

with lotus root chocolate dumpling and condensed milk

Seasonal fruits

### フルーツ盛り合わせ

¥3,600

Assorted fruits

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

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market 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.