

会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

先附 Appetizer

鰻ざく

Marinated grilled eel and cucumber

御椀 Soup

牡丹鱧

Clear soup with pike conger

造り Sashimi

鱸洗い / 青利烏賊

磯辺梅肉 醤油 酢味噌 土佐醤油 芽物色々

Sea bass / Squid

Three kinds of traditional garnishes

焼物 Grilled Dish

かます米粉焼き

Grilled barracuda with edamame-beans thick sauce

蓋物 Simmered Dish

冬瓜合ませ煮 毛蟹生姜餡掛け

Simmered winter melon with crab ginger thick sauce

強肴 Seasonal Dish

黒毛和牛炭火焼き 夏野菜香味だれ

Charcoal-grilled Japanese Wagyu beef with seasonal vegetables sauce

食事 Rice

玉蜀黍釜炊き御飯 金山寺味噌バター 留椀 香の物

Steamed Japanese rice with corn and Japanese kinzanji-sweet miso butter

Miso soup and pickled Japanese vegetables

甘味 Dessert

焙じ茶ゼリー寄せ 季の物

Roasted tea jelly, seasonal fruits

¥19,000

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.

和楽 “WARAKU”

先附二種 Appetizer

玉蜀黍ムース 金山寺味噌

Corn mousse with Japanese kinzanji-sweet miso

お凌ぎ Small Dish

雲丹かけ御飯

Steamed Japanese rice with deep fried sea urchin

御椀 Soup

牡丹鱧

Clear soup with pike conger

造り Sashimi

本日のおすすめ二種盛り

Two kinds of Sashimi with traditional garnishes

主菜 Main Dish

国産和牛炭火烧

または

天婦羅盛り合わせ

Charcoal-grilled Japanese Wagyu beef

or

Assorted Tempura

食事 Rice

白米(国産米) 留椀 香の物

Steamed Japanese rice, miso soup and pickled Japanese vegetables

甘味 Dessert

玄米珈琲パンナコッタ 季の物

Brown rice coffee panna cotta, seasonal fruits

¥24,100

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.