

会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

先附 Appetizer

アメリトマト土佐煮 供地ワインジュレ 刻み生ハム 花穂 彩芽野菜 粒マスタード
Simmered tomatoes, wine jelly, dry-cured ham, Japanese vegetables and grained mustard

御椀 Soup

牡丹鱧 冬瓜 椎茸 鴨活葱 松葉独活 口、梅肉
Clear soup with pike conger, winter melon, shiitake mushrooms, scallions, asparagus and plum

造り Sashimi

本日のおすすめ三種 芽物 山葵 土佐醤油
Three kinds of sashimi with traditional garnishes

焼物 Grilled dish

太刀魚ずんだ焼き 玉蜀黍薄衣揚げ 袱紗玉子 酢蓮根杏漬け 冷製玉蜀黍摺り流し
Grilled hairtail fish, deep fried sweet corn, Japanese vegetable omelet
Pickled lotus root with apricot and cold creamy corn soup

蓋物 Simmered dish

黒毛和牛と茄子 煮花果 琥珀柚子胡椒餡掛け 加賀太胡瓜 はなびら茸 振り柚子
Wagyu beef and eggplant with thick yuzu pepper sauce
Cucumber, cauliflower fungus and shaved yuzu

強肴 Seasonal dish

鰻天婦羅 鰻皮タレ焼き 陸蓮根 名荷 粉山椒
Japanese eel tempura and glazed-grilled Japanese eel with myoga ginger
Okra and sansho powder

食事 Rice

鯛とカリカリ梅と新生姜釜炊き御飯 刻み大葉 小葱
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice with sardine, chopped plum, ginger, Japanese herb and scallions
Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

水羊羹 おかき 季の物
Soft red bean jelly with salted rice cracker and fruits

¥20,000

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.

和樂 “WARAKU”

先附 Appetizer

玉蜀黍玉子豆腐 海老 枝豆 セルフィーユ 揚げ玉蜀黍 美味出汁
Corn egg tofu, shrimp, edamame, herb, fried corn and dashi sauce

お凌ぎ Small dish

雲丹かけ御飯 香味干し海苔 茎山葵醬油漬け 甘醬油
Sea urchin tempura with Japanese rice, seaweed, wasabi stem and sweet soy sauce

御椀 Soup

鱸の潮仕立て 冬瓜 筍葱 青・赤伏見唐辛子 豆腐 口、生姜
Clear soup with seabass, winter melon, scallions, Japanese green and red pepper, tofu and ginger

造り Sashimi

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

主菜 Main dish

国産和牛炭火烧旬の焼野菜
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 prawn, 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

キウイフルーツのバナナコッタ 蓮餅 ミント 季の物
Kiwi fruits panna cotta, lotus root-starch dumpling, mint and seasonal fruits

¥25,000

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

玉蜀黍 玉子豆腐 海老 枝豆 セルフィーユ 揚げ玉蜀黍 美味出汁

Corn egg tofu, shrimp, edamame, herb, fried corn and dashi sauce

御椀 Soup

牡丹鱧 冬瓜 椎茸 鴨活葱 松菜独活 口、梅肉

Clear soup with pike conger, winter melon, shiitake mushrooms, scallions, asparagus and plum

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: 鱸の万願寺餡掛け

新丸十 蓮根 茄子 唐柿 刻み大葉 笹打ち葱

または

天婦羅: 才巻海老二本 海鮮一種 野菜三種

Fish: Grilled seabass with thick manganji pepper sauce

Sweet potatoes, lotus roots, eggplant, tomatoes, Japanese herb and scallions

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。 Price 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.