

# 会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

## 先附 Appetizer

炙り酢ノ秋刀魚 長芋 甘酢蓮根 青伏見唐辛子 糸賀喜 ぶどう山椒 割り醤油  
Broiled pacific saury, yam, pickled lotus roots, green pepper, sansho pepper and soy sauce

## 御椀 Soup

鱧真丈菊花椀 姫唐柿 銀杏 占地 菊菜 菊花口、柚子  
Sea eel dumpling, tomato, ginkgo nut, shimeji mushrooms, chrysanthemum and yuzu

## 造り Sashimi

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

## 焼物 Grilled dish

かます袖香焼き 翡翠銀杏 南京松風  
栗甘露煮 蓮根煎餅 菊花蕪甘酢漬け  
Grilled barracuda, fried ginkgo nut, pumpkin with poppy seeds  
Candied chestnut, fried lotus roots and pickled turnip

## 蓋物 Simmered dish

才巻海老と松茸 冬瓜 里芋 琥珀餡掛け 輪酢橘 山葵  
Shrimp, matsutake mushrooms, winter melon, citrus, wasabi with thick ginger sauce

## 強肴 Seasonal dish

合鴨 雲丹磯辺焼 蕪 舞茸 九条葱 茄子  
Grilled Japanese duck with sea urchin and seaweed  
Turnip, maitake mushrooms, scallion and eggplant

## 食事 Rice

子持ち鮎釜炊き御飯 刻み蓼 留椀 香の物  
Steamed Japanese rice with parent sweetfish  
Miso soup and pickled Japanese vegetables

## 甘味 Dessert

薩摩芋羊羹 紫芋羊羹 揚げ薩摩芋 揚げ紫芋 塩おかき  
Yellow and purple sweet potato jelly, fried purple sweet potatoes  
Fried sweet potatoes, rice cracker and seasonal 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

北寄貝 煮花果 大根 胡瓜 彩芽野菜 いくら醤油漬け 針ラディッシュ 胡麻酢掛け  
Surf clam, fig, daikon radish, cucumber, salmon roe marinated in soy sauce, sesame vinegar 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  
Steamed rice with sea urchin tempura, seaweed, wasabi stem and sweet soy sauce

## 御椀 Soup

地鶏と冬瓜スープ椀 松茸 焼茄子 茗荷 芽葱 口、生姜  
Clear soup with chicken, winter melon, matsutake mushrooms  
Grilled eggplant, myoga, scallion and ginger

## 造り Sashimi

本日のおすすめ二種盛り 妻一式 山葵 土佐醤油  
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 grilled vegetables  
Grated radish sauce, soy sauce with Japanese mustard, salt, lemon, wasabi, and salad  
or  
Assorted tempura (prawn, seafood and five kinds of vegetables)  
Salt, lemon, special broth and simmered vegetables

## 食事 Rice

白米(国産米) 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 pickled Japanese vegetables

## 甘味 Dessert

栗のパナコッタ 蓮餅 ミント 季の物  
Chestnuts panna cotta with lotus root starch, 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

炙り酢ダ秋刀魚 長芋 甘酢蓮根 青伏見唐辛子 糸賀喜 ぶどう山椒 割り醤油

Broiled soused saury, yam, pickled lotus roots, green pepper, sansho pepper and soy sauce

## 御椀 Soup

鱧真丈菊花椀 姫唐柿 銀杏 占地 菊菜 菊花口、柚子

Sea eel dumpling, tomato, ginkgo nut, shimeji mushrooms, chrysanthemum and yuzu

## 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: 秋味つけ焼き または 天婦羅: 海の幸二種 山の幸三種

Fish: Salt-grilled seasonal salmon

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 above stated

## 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 above stated

## 食事 Rice

握り鮓五貫 巻物 留椀

Five pieces of sushi, rolled sushi and miso soup

## 甘味 Dessert

季の物 Seasonal fruits

¥40,000

(数量限定)

(Limited amount)

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.