一品料理 À La Carte

小鉢

Appetize

北寄貝 造泥果 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 ¥3,400

Surf clam, fig, daikon radish, cucumber Salmon roe marinated in soy sauce, sesame vinegar sauce

Broiled soused saury, yam, pickled lotus root, green pepper, Grape pepper and soy sauce

地鶏と冬瓜スープ椀 松茸 焼茄子 茗荷 ロ、生姜

¥3,600

Clear soup with chicken, winter melon, shiitake mushrooms Grilled eggplant, myoga, scallion and ginger

鳢真丈角花椀

姬唐柿 銀杏 占地 菊菜 菊花 口、柚子 ¥4,000

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

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

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)

¥5,500

Three kinds of sashimi (for 1 person)

盛り合わせ 五種 (2~3名様)

¥10,000

Five kinds of sashimi (for 2-3 persons)

炭火焼き

Charcoal-Grilled Dish

和牛炭火烧 100g/200g

¥11,000/20,000

Japanese Wagyu beef 100g/200g

銘柄脉 200g (1~2 名樣)

¥5,000

Japanese pork 200g (for 1-2 persons)

銘柄鶏 200g(1~2 名樣)

¥5,000

Japanese chicken 200g (for 1-2 persons)

焼き野菜(1~2 名様)

¥3,500

Assorted vegetables (for 1-2 persons)

表示料金には現金・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.

強宥

Seasonal Dish

天婦羅盛り合わせ(1~2名様)

¥5,800

Assorted tempura (for 1-2 person)

黒毛和牛すき焼き 季節の野菜

¥6,800

Simmered Japanese wagyu beef sukiyaki

旬の御食事

Seasonal Rice

秋の実り釜炊き御飯 栗 丸十 舞茸 占地 人参 三つ蚤 留椀 香の物

(2 / 2 persons) = 3,500

 $(3 \ 4.500) \ 4.500$

Steamed Japanese rice with chestnut, Chinese yam Seasonal mushrooms, ginkgo nut and lotus roots Miso soup and Japanese pickles

子持ち鲇爹炊き御飯 留椀 香の物

(2 / 2 persons) = 4.000

(3 / 3 persons) 5,000

Steamed Japanese rice with parent sweetfish Miso soup and Japanese pickles

*国産のお米を使用しております。

*All the rice we serve is made in Japan.

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.

神食事

Rice and Noodles

Steamed Japanese rice

神飯セット (味噌汁, 香の物付)

¥1,600

Steamed Japanese rice, miso soup and pickled Japanese vegetables

Soba noodles

稲庭饂飩 ¥3,000

Inaniwa Udon noodles

咪噌汁 ¥800

Miso soup

香の物盛り合わせ

¥2,000

Assorted Japanese pickles

^{*}国産のお米を使用しております。

^{*}All the rice we serve is made in Japan.

Seasonal Dessert

薩摩芋旱羹 紫芋旱羹 揚げ薩摩芋 揚げ紫芋 塩おかき

¥2,000

Yellow and purple sweet potato jelly, fried purple sweet potatoes Fried sweet potatoes, rice cracker and seasonal fruits

和三金シフォン

酒粕アイス 塩足布キャラメル ナッツ色々 季の粉 ¥2,000

Wasanbon-sugar chiffon cake with sake lees ice cream, Salty kelp caramel, variety of nuts and seasonal fruits

栗のパンナコッタ

蓮餅 ミント 季の物

¥2,000

Chestnuts panna cotta with lotus roots starchy, mint, and seasonal fruits

フルーツ盛り合わせ

¥3,600

Assorted seasonal fruits