

会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

先附 Appetizer

蟹 蒸し鮑 いくら 壬生菜 千枝漬け大根 鮑茸 黄菊 生姜酢掛け
Crab, steamed abalone, salmon roe, potherb mustard, pickled radish
Awabi mushroom, chrysanthemum with ginger vinegar

御椀 Soup

炙り甘鯛潮仕立て カブ 紅葉人参 椎茸 揚げ牛蒡 ミニ青梗菜 口、柚子
Grilled seabream, turnip, carrot, mushrooms, deep-fried burdock, bok choy and yuzu

造り Sashimi

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

焼物 Grilled Dish

鰯南蛮焼き 干し柿クリームチーズ 慈姑海老揚げ 栗渋皮煮 蓮根林檎甘酢漬け
Glaze-grilled yellowtail, dried persimmon with cream cheese, deep-fried shrimp
Simmered chestnut and pickled lotus root and apples

蓋物 Simmered Dish

揚げ海老芋 黒毛和牛 揚げ針馬鈴薯 春菊 鱈甲餡 胡椒
Deep-fried taro potatoes, Wagyu beef, deep-fried potato and crown daisy with thick sauce

強肴 Seasonal Dish

鮫鱈小鍋仕立て 鮫鱈 鮫肝 白菜 豆腐 椎茸 長葱 芥 柚子 七味
Small hot pot with monkfish, monkfish liver, Chinese cabbage, mushrooms
Tofu, scallion, Japanese parsley, yuzu and Japanese pepper

食事 Rice

鰻炊き込みご飯 茗荷 三つ葉 香味干し 鰻タレ
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice with eel, myoga, mitsuba leaves with sweet soy sauce
Miso soup and pickled Japanese vegetables

甘味 Dessert

林檎とあんこの最中 バニラアイス 季の物
Crispy wafer with apple and red bean paste, vanilla ice cream and seasonal fruit

¥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

かぶらムース 炙り雲子 炙り蕪 万能葱 花穂 割り醤油 振り柚子

Turnip mousse, grilled cod milt, grilled turnip and scallion with soy sauce and grated yuzu

お浸ぎ 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

蟹ひろうす 椎茸 紅葉人参 ミニ青梗菜 口、生姜

Crab cake, shiitake mushrooms, carrot, bok choy 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

みかんのパナコッタ 季の物

Tangerine panna cotta and seasonal fruit

¥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

蟹 蒸し鮑 いくら 壬生菜 生姜酢掛け 千枝漬け大根 鮑茸 黄菊
Crab, steamed abalone, salmon roe, potherb mustard, pickled radish
Awabi mushroom, chrysanthemum with ginger vinegar

御椀 Soup

炙り甘鯛潮仕立て カブ 紅葉人参 椎茸 揚げ牛蒡 ミニ青梗菜 口、柚子
Grilled seabream, turnip, carrot, mushrooms, deep-fried burdock, bok choy 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: 鰯南蛮焼き または 天婦羅: 海の幸二種 山の幸三種
Fish: Glaze-grilled yellowtail
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 meat dish 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

季の物 Seasonal fruit

¥40,000

(数量限定)

(Limited quantity)

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.