

一品料理

À La Carte

小鉢

Appetizer

かぶらムース ¥3,200

炙り雲子 炙り蕪 万能葱 割醤油 振り柚子

Turnip mousse, grilled cod milt

Grilled turnip and scallion with soy sauce and shaved yuzu

蟹 蒸し鮑 壬生菜 生姜酢掛け ¥3,800

千枝漬け大根 鮑茸 黄菊

Crab, abalone, salmon roe, potherb mustard, pickled radish

Awabi mushroom, chrysanthemum with ginger vinegar

御椀

Soup

炙り甘鯛潮仕立て ¥4,000

蕪 紅葉人参 椎茸 揚げ牛蒡 ミニ青梗菜 口、柚子

Grilled seabream, turnip, carrot, mushrooms, burdock, bok choy and yuzu

蟹ひろうす 椎茸 紅葉人参 ミニ青梗菜 口、生姜 ¥3,600

Crab cake, shiitake mushrooms, carrot, bok choy and ginger

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.

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

和牛炭火焼 100g/200g ¥11,000/20,000
Japanese Wagyu beef 100g/200g

銘柄豚 200g (1~2名様) ¥5,000
Japanese pork 200g (for 1-2 persons)

銘柄鶏 200g (1~2名様) ¥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.

強肴

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

燻し地鶏と茸釜炊きご飯 (2合/2 persons) ¥3,500

占地 山榎木 舞茸 万能葱 (3合/3 persons) ¥4,500

留椀 香の物

Steamed Japanese rice with sweet potatoes
Salted pork bacon, salted kelp, black pepper and scallion
Miso soup and pickled Japanese vegetables

鰻釜炊き御飯 (2合/2 persons) ¥4,500

茗荷 三つ葉 香味干し 鰻タレ (3合/3 persons) ¥5,500

留椀 香の物

Steamed Japanese rice with eel, myoga, mitsuba leaves with sweet soy sauce
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.

御食事

Rice and Noodles

御飯	¥700
Steamed Japanese rice	
御飯セット (味噌汁, 香の物付)	¥1,600
Steamed Japanese rice, miso soup and pickled Japanese vegetables	
蕎麦	¥3,000
Soba noodles	
稲庭饅頭	¥3,000
Udon noodles	
味噌汁	¥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.

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.

甘味

Seasonal Dessert

林檎とあんこの最中 ¥2,000

バニラアイス 香の物

Crispy wafer with apple and red bean paste
Vanilla ice cream and seasonal fruits

山椒のガトーショコラ ¥2,000

柚子クリーム ミント 振り柚子 季の物

Sansho gâteau au chocolat with yuzu cream
Shaved yuzu, mint and seasonal fruits

みかんのパンナコッタ ¥2,000

蓮餅 香の物

Tangerine panna cotta and seasonal fruits

フルーツ盛り合わせ ¥3,600

Assorted seasonal fruits

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.