

会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

先附 Appetizer

はたるいかからし うど わけぎ わかめ くこ
螢烏賊芥子酢味噌和え 独活 分葱 若布 枸杞の実
Firefly squid with Japanese mustard vinegar miso sauce
Udo, scallion, wakame seaweed and goji berries

御椀 Soup

まっぼうど わかめ
白魚玉締め 筍 松葉独活 揚げ白魚 若布 口、木の芽
Icefish, eggs, bamboo shoot, asparagus and wakame seaweed with Japanese herbs

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

焼物 Grilled Dish

油目菜種焼き
そらまめみつに はなゆりね
蚕豆密煮 葩百合根 だし巻き卵 海老団子新引き揚げ 酢蓮根桜花漬け
Grilled fat greenling
Sweetened boiled broad beans, lily root, Japanese egg omelette
Deep-fried shrimp cake and pickled lotus root with cherry blossom

蓋物 Simmered Dish

全目鯛かぶら蒸し蛤餡 芽キャベツ 揚げ針馬鈴薯 胡椒
Red snapper and turnip with clam thick sauce
Brussels sprouts, fried potatoes and black pepper

強肴 Seasonal Dish

えんどう
黒毛和牛揚げ露の蓋卸し 春小蕪 蓮根 春若芋 スナッブ豌豆 彩芽野菜
Charcoal-grilled Japanese wagyu beef with deep-fried butterbur and grated radish
Spring turnip, lotus, taro and peas

食事 Rice

炙り桜鯛 筍 釜炊き御飯 三つ葉 胡麻 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice with grilled seabream, bamboo shoot, mitsuba leaves and sesame
Miso soup and pickled Japanese vegetables

甘味 Dessert

桜のガトーショコラ 桜葉 桜葉 ホイップクリーム 季の物
Cherry blossom gâteau au chocolat with whipped cream 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.

和楽 “WARAKU”

先附 Appetizer

はたるいかからし うど わけぎ わかめ くこ
螢烏賊芥子酢味噌和え 独活 分葱 若布 枸杞の実
Firefly squid with Japanese mustard vinegar miso sauce
Udo, scallion, kelp and goji berry

お浸ぎ Small Dish

ネギトロかけ御飯 天婦羅燻りガッコ 刻み生ハム 茎山葵醤油漬け 甘醤油
Steamed Japanese rice with tuna, deep fried smoked radish, prosciutto, wasabi stem and sweet soy sauce

御椀 Soup

桜海老真丈 海老 筍 桜大根 うぐいす菜 口、胡椒
Sakura shrimp dumpling, boiled shrimp, bamboo shoot, radish and black pepper

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 ^{わからし}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, Japanese citrus and wasabi, green salad
or

Assorted tempura (prawn, seafood and five kinds of vegetables)
Japanese citrus and special broth, 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

柔らか和三盆寒天 黒蜜 グレープフルーツ あんこ ミント 季の物
Agar jelly with Japanese wasanbon sugar, black sugar syrup, grapefruit and red beans/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

浅利 青梗菜浸し 炙りミル貝 雲母 叩き長芋 散らし金魚草 花山葵

Simmered clam and bok choy, grilled clam, sea urchin and grated yam with wasabi leaves

御椀 Soup

桜海老真丈 海老 筍 桜大根 うぐいす菜 口、胡椒

Sakura shrimp cake, boiled shrimp, bamboo shoot, radish, mustard spinach and pepper

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：油目菜種焼き または 天婦羅：海の幸二種 山の幸三種

Fish: Grilled fat greenling

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 100 g または ヒレ 80 g

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

季の物

Seasonal fruits

¥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.