

会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

先附 Appetizer

毛蟹と海老 松葉独活二種 黄味酢和え ラディッシュ 粉醤油 散らし花穂
Hairy crab, shrimp, asparagus and radish with vinegar egg yolk sauce

御椀 Soup

穴子湯引き 椎茸 芽葱 豆腐 萵菜 姫唐柿 口、木の芽
Conger eel, shiitake mushrooms, scallions, tofu, tomato and Japanese herbs

造り Sashimi

一、 初鰹サラダ仕立て 紫玉葱 水菜 茗荷子 小葱 ちり酢ドレッシング
一、 本日のおすすめ二種 妻一式 山葵
Bonito with citrus dressing / Two kinds of sashimi with traditional garnishes

焼物 Grilled Dish

太刀魚天豆焼き
谷中生姜 稚鮎から揚げ 新丸十榴尾煮 蓮根ブルーベリー 若草出汁巻玉子
Grilled cutlass fish with fava beans
Ginger, deep-fried baby ayu, simmered sweet potato
Lotus roots with blueberries and Japanese egg omelet

蓋物 Simmered Dish

揚げ福子 加茂茄子 スナッフ豌豆 味噌田楽仕立て
Deep-fried seabass, eggplant and snow peas with sweet miso sauce

強肴 Seasonal Dish

黒毛和牛炭火焼き 花山椒餡掛け 松葉独活 姫玉蜀黍 針葱
Charcoal-grilled Japanese wagyu beef with thick sansho sauce
Asparagus, baby corn and scallion

食事 Rice

じゃこ梅紫蘇 青唐釜炊き御飯 煎り胡麻 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice mixed with dried baby sardine, plum and green chili pepper
Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

もちもち杏仁とかぼす寄せ キウイフルーツ 杏 ミント 枸杞の実 季の物
Almond jelly, Kabosu citrus jelly, kiwi fruit, apricot, mint and fruits

¥20,000

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、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and 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.

会席 和楽 Kaiseki “WARAKU”

先附 Appetizer

枝豆腐 毛蟹 枝豆 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁

Edamame tofu, hairy crab, edamame, edible flower, radish, wasabi and dashi sauce

お凌ぎ 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

御碗 Soup

揚げ福子煮麺仕立て 椎茸 茗荷子 芽葱 摘み海苔 口、柚子胡椒

Deep-fried seabass, noodles, shiitake mushrooms, scallions, seaweed and yuzu pepper

造り Sashimi

本日のおすすめ二種 芽物 山葵 土佐醤油

Two kinds of sashimi with traditional garnishes

主菜 Main Dish

国産和牛炭火焼

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 vegetables

Grated radish sauce, soy sauce with Japanese mustard, salt, lemon and wasabi, green salad
or

Assorted tempura (three prawns, seafood and five kinds of vegetables)

Japanese citrus and special broth, simmered vegetables

食事 Rice

白米 じゃこ有馬山椒 留碗 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with simmered baby sardine, miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

柔らか和三盆寒天 黒蜜 ピーチパイ あんこ ミント 季の物

Agar jelly with Japanese wasanbon sugar, black sugar syrup, pineapple and red beans and fruits

¥25,000

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、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and 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.

会席 夢滴

Kaiseki “YUMESHIZUKU”

先附 Appetizer

毛蟹と海老 松葉独活二種 黄味酢和え ラディッシュ 粉醤油 散らし花穂
Hairy crab, shrimp, asparagus and radish with vinegar egg yolk sauce

御椀 Soup

穴子湯引き 椎茸 芽葱 豆腐 蕪菜 姫唐柿 口、木の芽
Conger eel, shiitake mushrooms, scallions, tofu, tomato and 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

海鮮料理 Seafood Dish

焼魚: 太刀魚天豆焼き

谷中生姜 稚鮎から揚げ 新丸十梅尾煮 蓮根ブルーベリー 若草出汁巻玉子
または

天婦羅: 才巻海老二本 海鮮一種 野菜三種 天出汁 変わり塩 柑橘

Fish : Grilled cutlass fish with fava beans

Ginger, deep-fried baby ayu, simmered sweet potato, lotus roots with blueberries and Japanese egg omelet
or

Tempura : Assorted tempura (two prawns, one 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 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 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。 Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and 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.