

一品料理

À La Carte

小鉢

Appetizer

枝豆豆腐

雲丹 枝豆 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁 ¥3,200

Edamame tofu, sea urchin, edamame,
Edible flower, radish, wasabi and dashi sauce

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 ¥3,800

Hairy crab, shrimp, asparagus
Radish with vinegar egg yolk 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 ¥3,500

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

穴子湯引き

椎茸 芽葱 豆腐 蕁菜 姫唐柿 口、木の芽 ¥3,800

Conger eel and shiitake mushrooms
Scallions, tofu, tomato and Japanese herbs

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.

食料の入荷状況、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.

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、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.

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 Mixed Rice

天豆釜炊き御飯

(2 合/2 persons) ¥3,800

留碗 香の物

(3 合/3 persons) ¥5,500

Steamed Japanese rice with fava beans

Miso soup and Japanese pickles

じゃこ梅紫蘇 青唐釜炊き御飯

(2 合/2 persons) ¥4,000

煎り胡麻

(3 合/3 persons) ¥5,800

留碗 香の物

Steamed Japanese rice mixed with dried baby sardine

Plum and green chili pepper

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、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.

御食事

Rice and noodles

御飯

Steamed Japanese rice

¥700

御飯セット（味噌汁、香の物付）

Steamed Japanese rice, miso soup and Japanese pickles

¥1,600

蕎麦

Soba noodles

¥3,000

稲庭饅飩

Udon noodles

¥3,000

味噌汁

Miso soup

¥800

香の物盛り合わせ

Assorted Japanese pickles

¥2,000

*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、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.

甘味

Dessert

柔らかな三盆寒天

黒蜜 ピーチパイ あんこ ミント 季の物

¥2,000

Agar jelly with Japanese wasanbon sugar

Black sugar syrup, grapefruit and red beans and fruits

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

¥2,000

Almond jelly and Kabosu citrus jelly

Kiwi fruit, apricot, mint and fruits

抹茶のパンナコッタ

黒蜜蓮餅 ミント 季の物

¥2,000

Matcha panna cotta

Black sugar dumpling, mint and fruits

フルーツ盛り合わせ

¥3,600

Assorted 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、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.