

# 会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

## 先附 Appetizer

アメルトマト土佐煮 供地ジュレ バジルソース 花穂 彩芽野菜 粒マスタード  
Simmered tomato, tomato jelly, basil sauce and grained mustard

## 御椀 Soup

牡丹鱧 冬瓜 茗荷 鴨沼葱 隠元 黄パプリカ 口、梅肉  
Pike conger, winter melon, Myoga, scallions, beans, yellow bell pepper and plum

## 造り Sashimi

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

## 焼物 Grilled Dish

かます塩焼き 染め卸し 酢橘  
川海老唐揚げ 厚焼き玉子 無花果レモン蒸し 酢蓮根杏漬け  
Grilled barracuda with grated radish and Japanese citrus  
Fried river shrimp, Japanese egg omelette, lemon steamed fig, and pickled lotus root with apricot

## 蓋物 Simmered Dish

海老真丈と蒸し鮑 琥珀柚子胡椒餡掛け はなびら茸 万願唐辛子 振り柚子  
Shrimp dumpling and abalone with Yuzu pepper thick sauce  
Hanabira mushroom and manganji green pepper

## 強肴 Seasonal Dish

和牛炭火焼き 加賀太胡瓜 茄子 黄色ズッキーニ 大徳寺納豆餡 らっきょう甘酢漬け 花穂  
Charcoal-grilled Japanese wagyu beef with Daitokuji-sweet miso sauce  
Cucumber, eggplant, yellow zucchini and pickled shallots

## 食事 Rice

穴子一夜干しと牛蒡釜炊き御飯 万能葱 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り  
Steamed Japanese rice with dried conger eel, burdock and scallions  
Miso soup and Japanese pickles

## 甘味 Dessert

コーヒーゼリー バニラアイス サブレフレーク 添えミルク 季の物  
Coffee jelly with vanilla ice cream, sable flakes, fresh cream and seasonal 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

長芋素麺 蛸柔らか煮 蒸し鮑 揚げ玉蜀黍 叩き陸蓮根 散らし金魚草 美味出汁  
Yam noodles, simmered octopus, abalone, fried corn, chopped okra and dashi sauce

## 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

焼き鮎 冬瓜 笹葱 錦糸卵 隠元 口、刻み青柚子  
Grilled sweet fish, winter melon, scallions, eggs, beans and fresh Yuzu

## 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

国産和牛炭火烧

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  
or

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

## 食事 Rice

白米 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 Japanese pickles

## 甘味 Dessert

キウイフルーツのパンナコッタ 白蜜蓮餅 ミント 季の物

Kiwi fruits panna cotta, lotus root-starch dumpling, mint and 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

アメルマト土佐煮 供地ジュレ バジルソース 花穂 彩芽野菜 粒マスタード  
Simmered tomato, tomato jelly, basil sauce and grained mustard

## 御椀 Soup

牡丹鰐 冬瓜 茗荷 鴨活葱 隠元 黄パプリカ 口、梅肉  
Pike conger, winter melon, Myoga, scallions, beans, yellow bell pepper and plum

## 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: 鱸の万願寺鰯掛け

加賀太胡瓜 丸十 蓮根 茄子 唐柿 陸蓮根 彩り笹打ち葱  
または

天婦羅: 才巻海老二本 海鮮一種 野菜三種

Fish: Grilled seabass with thick manganji pepper sauce

Cucumber, sweet potato, lotus roots, eggplant, tomato, okra, Japanese herbs and scallions  
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

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.