

# 一品料理

À La Carte

## 小鉢

Appetizer

アメーラトマト土佐煮 供地ジュレ バジルソース

花穂 彩芽野菜 粒マスタード ¥3,200

Simmered tomato, tomato jelly, basil sauce and grained mustard

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 ¥3,400

Yam noodles, simmered octopus, abalone, fried corn, okra and dashi sauce

## 御椀

Soup

焼き鮎 冬瓜 笹葱

錦糸卵 隠元 口、刻み青柚子 ¥3,500

Grilled sweet fish, winter melon, scallions, eggs, beans and fresh Yuzu

牡丹鱧 冬瓜 茗荷

鴨沼葱 隠元 黄パプリカ 口、梅肉 ¥3,800

Pike conger, winter melon, myoga, scallions, beans, yellow bell pepper and plum

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.

## 造り

### Sashimi

#### 盛り合わせ 三種

Three kinds of sashimi

¥5,500

#### 盛り合わせ 五種

Five kinds of sashimi

¥10,000

## 炭火焼き

### Charcoal-grilled Dish

#### 和牛炭火焼 100g/200g

100g/200g Japanese Wagyu beef (approx. 3.5 oz / 7 oz)

¥11,000/20,000

#### 銘柄豚 200g

200g Japanese pork (approx. 7 oz)

¥5,000

#### 銘柄鶏 200g

200g Japanese chicken (approx. 7 oz)

¥5,000

#### 焼き野菜

Assorted vegetables

¥3,500

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

Assorted Tempura

¥5,800

黒毛和牛すき焼き 季節の野菜

Simmered Japanese Wagyu beef sukiyaki

¥6,800

## 旬の御食事 (炊き上げに少々お時間を頂戴いたします)

Seasonal Rice (Freshly cooked upon order. Please allow extra time.)

玉蜀黍釜炊き御飯

(2 合/10.6 oz) ¥3,500

塩昆布 バター醤油

(3 合/15.9 oz) ¥5,300

留碗 香の物

Steamed Japanese rice with corn, salted kelp, butter soy sauce

Miso soup and Japanese pickles

穴子一夜干しと牛蒡釜炊き御飯

(2 合/10.6 oz) ¥4,200

留碗 香の物

(3 合/15.9 oz) ¥6,300

Steamed Japanese rice with dried conger eel, burdock and scallions

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 set

Miso soup and pickled Japanese vegetables

¥1,600

### 蕎麦

Soba noodles

¥3,000

### 稲庭饅飩

Inaniwa 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

柔らか和三盆寒天 黒蜜 グレープフルーツ

あんこ ミント 季の物

¥2,000

Agar jelly with Japanese wasanbon sugar

black sugar syrup, grapefruits and red beans and fruits

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

¥2,000

Coffee jelly with vanilla ice cream

Sable flakes, fresh cream and seasonal fruits

キウイフルーツのパンナコッタ

白蜜蓮餅 ミント 季の物

¥2,000

Kiwi panna cotta, lotus root-starch dumpling

Mint 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、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.