

会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

先附 Appetizer

蟹と焼き茄子 つるむらさき 茗荷 伏見唐辛子 黄パプリカ 生姜酢掛け
Crab, grilled eggplant, spinach, myoga, yellow bell pepper and ginger vinegar sauce

御椀 Soup

鰾沢煮椀 人参 椎茸 絹さや 菊菜 菊花 口、柚子
Pike conger, carrot, shiitake mushroom, green peas, crown daisy and fresh yuzu

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

秋鮭柚香焼き
栗甘露煮 蓮根煎餅 翡翠銀杏 菊花蕪甘酢漬け 柿、生ハム白和え
Grilled autumn salmon with yuzu
Candied chestnuts, lotus root crackers, ginkgo nuts
Sweet vinegar pickled turnip and Persimmon and prosciutto with sesame sauce

蓋物 Simmered Dish

甘鯛と松茸 冬瓜 里芋 琥珀餡掛け 輪酢橘 山葵
Tilefish and matsutake mushroom, winter melon, taro potato and thick sauce with wasabi

強肴 Seasonal Dish

合鴨 雲丹磯辺焼 蕪 舞茸 茄子 九条葱
Charcoal-grilled duck, sea urchin and seaweed
Turnip, maitake mushroom, eggplant and scallions

食事 Rice

秋刀魚釜炊き御飯 生姜 刻み大葉 万能葱 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice with pacific saury, ginger, shiso leaves and scallions
Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

薩摩芋羊羹 紫芋餡 揚げ薩摩芋 塩おかき 季の物
Sweet potato jelly, sweet potato paste, rice cracker 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

北寄貝と煮花果 マスカット 彩芽野菜 針ラディッシュ 胡麻酢掛け
Simmered surf clam and fig, muscat, Japanese radish with sesame vinegar

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

御碗 Soup

炙りかます 大根 翡翠茄子 茗荷 芽葱 口、生姜
Grilled barracuda, daikon radish, eggplant, myoga, scallions and ginger

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
or

Assorted tempura (three prawns, seafood and five kinds of 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 ラズベリー あんこ ミント 季の物

Agar jelly with Japanese wasanbon sugar, black sugar syrup, raspberry 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

北寄貝と無花果 マスカット 彩芽野菜 針ラディッシュ 胡麻酢掛け
Simmered surf clam and fig, muscat, Japanese radish with sesame vinegar

御椀 Soup

鱧沢煮椀 人参 椎茸 絹さや 菊菜 菊花 口、柚子
Pike conger, carrot, shitake mushroom, green peas, crown daisy and fresh yuzu

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: 甘鯛柚香焼き
栗甘露煮 蓮根煎餅 長芋雲丹焼き 菊花蕪甘酢漬け 出汁巻き卵
または

天婦羅: 才巻海老二本 海鮮一種 野菜三種

Fish: Grilled tilefish with yuzu

Candied chestnuts, lotus root crackers, grilled yam potato with sea urchin
Sweet vinegar pickled turnip and Japanese egg omelette

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.