

一品料理

À La Carte

小鉢

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

¥3,200

Simmered surf clam and fig, muscat,

Japanese radish with sesame vinegar sauce

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

¥3,400

Crab, grilled eggplant, spinach, myoga,

Yellow bell pepper and ginger vinegar sauce

御碗

Soup

鰐沢煮碗

人参 椎茸 菊菜 菊花 口、柚子

¥3,500

Pike conger, carrot, shitake mushroom, green peas

Crown daisy and fresh yuzu

炙りかます 大根 翡翠茄子

茗荷 芽葱 口、生姜

¥3,800

Grilled barracuda, daikon radish, eggplant, myoga, scallions and ginger

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.)

秋の実り釜炊き御飯

(2 合/10.6 oz) ¥3,200

留碗 香の物

(3 合/15.9 oz) ¥4,800

Steamed Japanese rice with seasonal vegetables

Miso soup and Japanese pickles

秋刀魚釜炊き御飯

(2 合/10.6 oz) ¥4,200

生姜 刻み大葉 万能葱

(3 合/15.9 oz) ¥6,300

留碗 香の物

Steamed Japanese rice with pacific saury, ginger, shiso leaves 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。

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.

*All the rice we serve is made in Japan.

甘味

Dessert

薩摩芋羊羹 紫芋餡 揚げ薩摩芋

塩おかき 季の物

¥2,000

Sweet potato jelly, sweet potato paste, rice cracker
Seasonal fruits

柔らか和三盆寒天

黒蜜 ラズベリー あんこ ミント 季の物

¥2,000

Agar jelly with Japanese wasanbon sugar,
Black sugar syrup, raspberry, red beans and seasonal fruits

栗のパンナコッタ

蓮餅 ミント 季の物

¥2,000

Chestnuts 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.