

季翔

KISHO

20,000

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。

Price inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager

先附	APPETIZER	蟹玉子豆腐 蟹鮑茸 生姜 美味出汁 Crab egg tofu, awabi-take mushroom, crab, flavorful dashi broth
御椀	SOUP	炙り甘鯛椀 豆腐 京人参 椎茸 Seared tilefish clear soup with tofu, Kyoto carrot, shiitake mushroom
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
焼物	GRILLED DISH	鰯味噌幽庵焼き Grilled Spanish mackerel with miso
蓋物	SIMMERED DISH	揚げ海老芋 黒毛和牛 揚げ針馬鈴薯 春菊 鰻甲飴 胡椒 Deep-fried taro potatoes and Wagyu beef with black pepper and thick sauce
強肴	SEASONAL DISH	牡蠣の揚げ浸し 大根卸し 大葉スプラウト 糸唐辛子 天出汁 Deep fried and marinated oyster, flavorful dashi broth
食事	RICE	藁炙り地鶏と茸釜炊き御飯 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り Steamed Japanese rice with seared chicken and seasonal mushrooms
甘味	DESSERT	シフォンケーキ 柚子クリーム ミント 振り柚子 季の物 Chiffon cake with yuzu cream, mint, grated yuzu and seasonal fruits

和 楽

WARAKU

25,000

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。

Price inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager

先
附

APPETIZER

白花椰菜ムース 炙り雲子 万能葱 花穂 割り醤油 振り柚子

Cauliflower mousse, seared cod roe, scallion with soy sauce and grated yuzu

凌
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 rice with tuna, deep-fried smoked radish, prosciutto, wasabi, sweet soy sauce

御
椀

SOUP

海老真丈 椎茸 ボイル海老

Shrimp cake, shiitake mushroom, shrimp

造
り

SASHIMI

本日のおすすめ二種盛り

Two kinds of sashimi with traditional garnishes

主
菜

MAIN DISH

国産和牛炭火焼き または 天婦羅の盛り合わせ

Charcoal-grilled wagyu beef or Assorted tempura

食
事

RICE

白米御飯 雑魚有馬煮 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice, miso soup and pickled Japanese vegetables

甘
味

DESSERT

甘味

Dessert of the day

夢滴

YUMESHIZUKU

40,000

要予約
Available by reservation only

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。

Price inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager

先
附

APPETIZER

白花椰菜ムース 炙り雲子 万能葱 花穂 割り醤油 振り柚子

Cauliflower mousse, seared cod roe, scallion with soy sauce and grated yuzu

御
椀

SOUP

海老真丈 椎茸 ボイル海老

Shrimp cake, shiitake mushroom, shrimp

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

SEAFOOD DISH

鰯たれ焼きまたは 天婦羅の盛り合わせ

Grilled Yellowtail glazed with sweet soy sauce or Assorted tempura

和
牛

TEPPANYAKI

サーロイン80g または ヒレ60g

Sirloin 80g or fillet 60g

鮓

RICE

握り鮓五貫 留椀

Five pieces of sushi and miso soup

甘
味

DESSERT

甘味

Dessert of the day

一品料理

A LA CARTE

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。

Price inclusive of taxes and service charge.

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)

Three kinds of sashimi (for 1 person)

5,500

盛り合わせ 五種 (2~3名様)

Five kinds of sashimi (for 2-3 persons)

10,000

炭火焼き

CHARCOAL-GRILLED DISH

和牛炭火焼 100g/200g

Japanese Wagyu beef 100g/200g

11,000 / 20,000

銘柄豚 200g (1~2名様)

Japanese pork 200g (for 1-2 persons)

5,000

銘柄鶏 200g (1~2名様)

Japanese chicken 200g (for 1-2 persons)

5,000

焼き野菜(1~2名様)

Assorted vegetables (for 1-2 persons)

3,500

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

Wagyu beef sukiyaki in small hot pot

6,800

御食事

RICE AND NOODLES

御飯

Steamed Japanese rice

700

味噌汁

Miso soup

800

御飯セット(味噌汁, 香の物付)

Steamed Japanese rice, miso soup and pickled Japanese vegetables

1,600

蕎麦 または 稲庭饅頭

Soba noodles or Udon noodles

3,000

鮓

SUSHI A LA CARTE

鮓盛り合わせ 3貫（赤身、サーモン、白身）

Three pieces (Lean tuna, salmon and white fish)

5000

鮓盛り合わせ 5貫（中トロ、赤身、サーモン、白身2種）

Five pieces (Medium fatty tuna, lean tuna, salmon, two kinds of white fish)

9000

中トロ Medium fatty tuna 2900 / per piece

赤身 Lean tuna 2200 / per piece

白身 White fish 1700 / per piece

サーモン Salmon 1300 / per piece

鉄板焼き

TEPPANYAKI A LA CARTE

シャトーブリアン 100g ～ Premium Wagyu beef chateaubriand 100g ～
16,500 ～

サーロインステーキ 50g ～ Premium Wagyu beef sirloin steak 50g ～
6,500 ～

ヒレステーキ 50g ～ Premium Wagyu beef fillet steak 50g ～
6,500 ～

牛タン 味噌焼き 風花スタイル 80g Miso-grilled beef tongue, KAZAHANA style 80g
5,500

和牛コンソメスープ Wagyu consommé soup
2,500

鉄板焼き

TEPPANYAKI A LA CARTE

活 伊勢海老 250g 鉄板焼き Grilled Ise lobster 250g
18,000

活 黒鮑 150g ステーキ Black abalone steak 150g
15,000

大粒 生 ほたて貝 2粒 鉄板焼き Grilled scallops two pieces
3,800

ガーリックライス 味噌汁 香の物 Garlic rice with miso soup and Japanese pickles
2,500

甘味

DESSERT

柔らか和三盆寒天、黒蜜 グレープフルーツ あんこ

Agar jelly with Japanese wasanbon sugar, black sugar syrup,

2,000

シフォンケーキ 柚子クリーム

Chiffon cake with yuzu cream

2,000

みかんのパナコッタ

Tangerine panna cotta 2,000

フルーツ盛り合わせ

Assorted fruits

3,600