

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 dietary restrictions, please inform one of our team members.

先
附

APPETIZER

河豚 鮫鰐寄せ 菜の花 蕪 小葱 チリ酢ジュレ 刻み柚子

Pufferfish, Monkfish, canola flower, turnip with vinegar and yuzu

御
椀

SOUP

帆立安平沢煮椀 独活 人参 三つ葉 摘み海苔 口、白胡椒

Scallop dumpling, wild vegetable, shiitake mushrooms, carrot with white pepper

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

真名鰹葱味噌焼き

Grilled Silver Pomfret in leek Miso

蓋
物

SIMMERED DISH

揚げ鱈蕪みぞれ煮 海老芋饅頭 舞茸 九条葱 胡椒

Fried cod in grated turnip, shrimp taro dumpling, maitake mushrooms, scallions, black pepper

強
肴

SEASONAL DISH

黒毛和牛カツレツ すきやき餡 竹の子 蓮根 姫唐柿 彩芽野菜

Japanese wagyu beef cutlet with sukiyaki glaze, bamboo shoot, lotus root, tomato

食
事

RICE

蟹の釜炊き御飯 刻み 生姜 小葱 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with seared chicken and seasonal mushrooms

甘
味

DESERT

甘味

Dessert of the day

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 dietary restrictions, please inform one of our team members.

先
附

APPETIZER

揚胡麻豆腐 鶏そばろ餡掛け 竹の子 芹 生姜 振り唐墨

Fried sesame tofu with thick ground chicken sauce

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

鰯西京仕立て 大根 人参 焼麩 菠薐草 口、芥子

Yellowtail in miso broth, Japanese radish, carrot, grilled fu, spinach, Japanese mustard

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 dietary restrictions, please inform one of our team members.

先
附

APPETIZER

河豚 鮫鰾寄せ 菜の花 蕪 小葱 チリ酢ジュレ 刻み柚子

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

御
椀

SOUP

帆立安平沢煮椀 独活 人参 三つ葉 摘み海苔 口、白胡椒

Scallop dumpling, wild vegetable, shiitake mushrooms, carrot with white pepper

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

真名鰹葱味噌焼き または 天婦羅の盛り合わせ

Grilled Silver Pomfret in leek miso or Assorted tempura

和
牛

TEPPANYAKI

サーロイン80g または ヒレ60g

Sirloin 80g or fillet 60g

鮨

RICE

握り鮨五貫 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 dietary restrictions, please inform one of our team members.

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 オレンジ あんこ

Agar jelly with Japanese wasanbon sugar, black sugar syrup,
2,000

黒糖小倉最中

Monaka Wafer Filled with Brown Sugar and Sweet Red Bean Paste

2,000

苺のパンナコッタ

Strawberry panna cotta 2,000

フルーツ盛り合わせ

Assorted fruits

3,600