

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

白アスパラ豆腐 雲丹 白アスパラ 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁
White asparagus tofu with flavorful dashi sauce, sea urchin and wasabi

御
椀

SOUP

鰻玉子豆腐沢煮椀 椎茸 人参 蒟 蓴菜 口、山椒
Eel, egg tofu and vegetables in sawani clear soup

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

太刀魚木の芽焼き
Grilled cutlass fish with Japanese herbs

蓋
物

SIMMERED DISH

揚げ福子 加茂茄子 ミニオクラ 揚げ出汁 輪茗荷
Deep-fried seabass, eggplant simmered in soy-based broth

強
肴

SEASONAL DISH

黒毛和牛炭火焼き 花山椒餡掛け 松葉独活 姫玉蜀黍 針葱
Charcoal-grilled Japanese wagyu beef with thick sansho sauce

食
事

RICE

炙り時鮭と万願寺唐辛子釜炊き御飯
Steamed Japanese rice with seared Salmon and manganji pepper

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

蛸 海老 水雲 長芋 オクラ 生姜酢掛け ラディッシュ 散らし花穂

Octopus, shrimp, mozuku seaweed, yam, okra and cucumber with ginger vinegar 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

揚げ福子 磯部真丈 椎茸 茗荷子 蓴菜 口、柚子胡椒

Deep-fried seabass, shiitake mushrooms and yuzu pepper

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

白アスパラ豆腐 雲丹 白アスパラ 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁
White asparagus tofu with flavorful dashi sauce, sea urchin and wasabi

御
椀

SOUP

鰻玉子豆腐沢煮椀 椎茸、人参、蒨 蓴菜 口、山椒
Eel, egg tofu and vegetables in sawani clear soup

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

太刀魚木の芽焼き または 天婦羅の盛り合わせ
Grilled cutlass fish with Japanese herbs or Assorted tempura

和
牛

TEPPANYAKI

サーロイン100g または ヒレ80g
Sirloin 100g or Fillet 80g

鮨

RICE

握り鮨五貫 巻物 留椀
Five pieces of sushi, rolled sushi and miso soup

甘
味

DESSERT

甘味
Dessert of the day