

# 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

鯛かぶらムース 炙り鯛 蕪 雲丹 花穂 山葵

Sea bream and turnip mousse, sea urchin and wasabi

御  
椀

SOUP

筍真丈 筍 若芽 揚げ白魚 口、木の芽

Bamboo shoot dumpling with seaweed and deep-fried icefish

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

油目蚕豆焼き

Grilled greenling with fava beans

蓋  
物

SIMMERED DISH

黒毛和牛治部煮

Wagyu beef simmered in soy-based broth

強  
肴

SEASONAL DISH

蛤桜白扇揚げ 蛤天婦羅 たらの芽 蕾菜

Deep-fried clam with Sakura and seasonal vegetables

食  
事

RICE

蛍烏賊 クレソン釜炊き御飯

Steamed Japanese rice with firefly squid and watercress

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

蛍烏賊と春野菜 生姜共餡掛け 筍 独活 うるい 散らし花穂

Firefly squid and seasonal vegetables with thick ginger 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

炙り鯛 桜素麺 桜大根 豆腐 うぐいす菜 口、木の芽

Seared sea bream with noodles, daikon and tofu

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

蛸烏賊と春野菜 生姜共餡掛け 筍 独活 うるい 散らし花穂  
Firefly squid and seasonal vegetables with thick ginger sauce

御  
椀

SOUP

筍真丈 筍 若芽 揚げ白魚 口、木の芽  
Bamboo shoot dumpling with seaweed and deep-fried icefish

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

油目蚕豆焼き または 天婦羅の盛り合わせ  
Grilled greenling with fava beans 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