

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

APPETIZE

焼き茄子 焼き無花果 胡麻クリーム掛け 蒸し鶏 オクラ 長芋 花穂 散らし金魚草

Grilled eggplant and fig with sesame sauce, steamed chicken, okra and yam

SOUP

御
椀

牡丹鱧 冬瓜 茗荷 鴨活葱 隠元 黄パプリカ 口、梅肉

Pike conger, winter melon, myoga, scallions, beans, yellow bell pepper and plum

造
り

SASHIM

本日のおすすめ三種盛り 芽物 山葵 ライム 土佐醤油

Three kinds of sashimi with traditional garnishes

焼
物

GRILLED

かます味噌甚太焼き

Grilled Barracuda with miso and edamame paste

蓋
物

SIMMERED DISH

揚げ鯖 黄ズッキーニ アスパラ 琥珀餡掛け 万願寺唐辛子 生胡椒

Deep-fried mackerel, yellow zucchini, asparagus with amber sauce

強
肴

SEASONAL DISH

和牛炭火焼き 大徳寺納豆餡 加賀太胡瓜 丸十 蓮根 揚げ九条葱

Charcoal-grilled Japanese wagyu beef with Daitokuji-miso sauce

食
事

RICE

鰻と新生姜釜炊き御飯

Steamed Japanese rice with eel and ginger

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

鱧寄せ 美味出汁 ラディッシュ 花穂 彩芽野菜 生姜

Pike conger with dashi jelly, microgreens, ginger

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

夏鴨団子 冬瓜 焼き葱 錦糸瓜 三つ葉 口、生姜

Duck dumpling, winter melon, scalions, spaghetti squash, ginger

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

数量限定
Limited Quantity

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

焼き茄子 焼き無花果 胡麻クリーム掛け 蒸し鶏 オクラ 長芋 花穂 散らし金魚草
Grilled eggplant and fig with sesame sauce, steamed chicken, okra and yam

御
椀

SOUP

牡丹鱧 冬瓜 茗荷 鴨活葱 隠元 黄パプリカ 口、梅肉
Pike conger, winter melon, myoga, scallions, beans, yellow bell pepper and plum

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

かます味噌甚太焼き または 天婦羅の盛り合わせ
Grilled Barracuda with Miso and Edamame paste 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