

季節のおすすめ

SEASONAL SPECIALITIES

戻り鰹御膳

【平日限定】

Bonito Meal Set

Seasonal and weekdays limited

先附/茶碗蒸し/蕈焼き戻り鰹/天婦羅/煮物/白米/香の物/味噌汁/甘味

Appetizer, Steamed egg custard, Straw-Grilled Bonito, Tempura, Simmered Dishes
Japanese rice, Miso soup, Japanese pickles and Dessert

¥7,500

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.

舞

【平日限定】

Kaiseki “Mai”

Seasonal and weekdays limited

先附/本日の一品/御椀/造り二種盛り

主菜 秋鮭二種盛り

秋鮭塩焼き イクラ卸乗せ・秋鮭フライ和風タルタル乗せ

白米/香の物/味噌汁/デザート

Appetizer, Today's Special, Seasonal Soup, Two kinds of sashimi,

Main dish: Two kind of Autumn salmon

Salt-Grilled Autumn salmon with Salmon Roe and Fried Autumn salmon with Japanese-Style Tartar Sauce

Steamed Japanese rice, Miso soup, Japanese pickles and Dessert

¥8,500

BENTO BOX

菴

AN

¥6,500

平日限定
Weekdays 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

揚げ鱧真丈 揚げ鱧 彩芽野菜 ライム

Deep-fried pike conger dumpling, fried pike conger, seasonal baby vegetables, lime

上 段

SEASONAL DELICACIES

秋鮭柚香焼き いくら鬼おろし掛け 百合根天婦羅・梅肉 市田柿チーズ 丸十紅葉煎餅

出汁巻き卵 焼きさつまいも茶巾 焼ききのこと胡麻和え 新銀杏翡翠揚げ 菊花蕪甘酢漬け

Grilled salmon with yuzu and salmon roe with grated radish, lily root dumpling with plum

Persimmon with cheese, sweet potato rice cracker, Japanese egg omelet, roasted sweet potato

Grilled mushrooms with sesame dressing, deep-fried ginkgo nuts, sweet vinegar pickled turnip

弁 当

BENTO BOX

造り 戻り鰹サラダ仕立て 玉葱 水菜 茗荷 揚げ玉葱 かぼすドレッシング

Seared bonito salad with citrus dressing

煮物 菊菜饅頭 菊花餡掛け 菊菜 里芋 花びら茸

Simmered crown daisy dumpling with chrysanthemum flower sauce, crown daisy

Taro potato, cauliflower mushroom

揚げ物 蓮根と南瓜、三つ葉の搔き揚げ レモン 塩

Deep-fried lotus root, pumpkin and Mitsuba herbs

強肴 しろ菜と豚の炒り浸し 薄揚げ 揚げ長芋 糸賀喜

Boiled bok choy and pork, fried tofu, fried yam potato

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

WEEKEND AND HOLIDAY BENTO BOX

冠

KAN

¥7,500

土日祝日限定

Weekend and Holiday 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

揚げ鱧真丈 揚げ鱧 彩芽野菜 ライム

Deep-fried pike conger dumpling, fried pike conger, seasonal baby vegetables, lime

上 段

SEASONAL DELICACIES

秋鮭柚香焼き いくら鬼おろし掛け 百合根天婦羅 梅肉 市田柿チーズ 丸十紅葉煎餅

出汁巻き卵 焼きさつまいも茶巾 焼ききのこと胡麻和え 新銀杏翡翠揚げ 菊花蕪甘酢漬け

Grilled salmon with yuzu and salmon roe with grated radish, lily root dumpling with plum

Persimmon with cheese, sweet potato rice cracker, Japanese egg omelet, roasted sweet potato

Grilled mushrooms with sesame dressing, deep-fried ginkgo nuts, sweet vinegar pickled turnip

弁 当

BENTO BOX

造り 本日のおすすめ二種

Two kinds of sashimi

煮物 菊菜饅頭 菊花餡掛け 菊菜 里芋 花びら茸

Simmered crown daisy dumpling with chrysanthemum flower sauce, crown daisy

Taro potato, cauliflower mushroom

揚げ物 蓮根と南瓜、三つ葉の搔き揚げ レモン 塩

Deep-fried lotus root, pumpkin and Mitsuba herbs

強肴 しろ菜と豚の炒り浸し 薄揚げ 揚げ長芋 糸賀喜

Boiled bok choy and pork, fried tofu, fried yam potato

食 事

RICE

栗の釜炊き御飯

Steamed Japanese rice with chestnuts

甘 味

DESSERT

甘味

Dessert of the day

禅

ZEN

¥9,000

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
物

APPETIZER

炙り秋刀魚 翡翠茄子 酢蓮根 バルサミコ酢 生姜酢ジュレ 糸唐辛子 かもじ葱

Seared pacific saury, eggplant and pickled lotus root with balsamic vinegar
and ginger jelly

御
椀

SOUP

焼き鱸 舞茸 小蕪 豆腐 菊菜 菊花 口、輪酢橘

Grilled sea bass, maitake mushroom, tofu, crown daisy, Sudachi citrus

造
り

SASHIMI

青利烏賊 塩・ライム / 鰹叩き かぼすドレッシング / 白身 海苔醤油 芽物色々

Squid with salt and lime / Seared bonito with Kabosu citrus dressing / White fish with seaweed soy sauce

焼
物

GRILLED DISH

秋鮭柚香焼き

Grilled salmon with yuzu

強
肴

SEASONAL DISH

蓮根と南瓜、三つ葉のかき揚げ

Deep-fried lotus root, pumpkin and Mitsuba herbs

食
事

RICE

栗の釜炊き御飯

Steamed Japanese rice with chestnuts

甘
味

DESSERT

甘味

Dessert of the day

凧

RIN

¥20,000

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

炙り秋刀魚 翡翠茄子 酢蓮根 バルサミコ酢 生姜酢ジュレ 糸唐辛子 かもじ葱

Seared pacific saury, eggplant and pickled lotus root with balsamic vinegar and ginger jelly sauce

茶
碗
蒸
し

EGG CUSTARD

鶏 椎茸 海老 焼蒲鉾 銀餡掛け 胡椒

Grilled chicken, shiitake mushroom, shrimp, grilled fishcake and thick sauce

造
り

SASHIMI

青利烏賊 塩・ライム / 鰹叩き かぼすドレッシング / 白身 海苔醤油 芽物色々

Squid with salt and lime / Seared bonito with Kabosu citrus dressing / White fish with seaweed soy sauce

海
鮮

SEAFOOD DISH

秋鮭柚香焼き または 天婦羅の盛り合わせ

Grilled salmon with yuzu 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