

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

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 かもし葱

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

SOUP

御
椀

割松茸 鱸 小蕪 豆腐 伏見唐辛子 口、輪酢橘

Matsutake mushroom, sea bass, baby turnip, tofu with Sudachi citrus

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

秋鮭柚香焼き

Grilled salmon with yuzu

蓋
物

SIMMERED DISH

鱧と茸の蓮蒸し 菊菜 菊花餡掛け 山葵

Steamed lotus root dumpling with pike conger and mushrooms

Crown daisy with chrysanthemum flower sauce, wasabi

強
肴

SEASONAL DISH

黒毛和牛味噌朴葉焼き 蓮根 里芋 姫唐柿 焼き九条葱

Charcoal-grilled Japanese wagyu beef with miso sauce, lotus root, taro potato, baby tomato, grilled green onions

食
事

RICE

鰯釜炊き御飯

Steamed Japanese rice with sardine

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

揚げ鰐真丈 揚げ鰐 帆立 彩芽野菜 ライム

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

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

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, squash with sudachi citrus

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

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

御
椀

SOUP

割松茸 鱸 小蕪 豆腐 伏見唐辛子 口、輪酢橘
Matsutake mushroom, sea bass, baby turnip, tofu with Sudachi citrus

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

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100g または ヒレ80g
Sirloin 100g or Fillet 80g

鮓

RICE

握り鮓五貫 巻物 留椀
Five pieces of sushi, rolled sushi and miso soup

甘
味

DESSERT

甘味
Dessert of the day