

とら河豚ちり  
"Globefish" Hot Pot

小鉢  
Amuse bouche

とら河豚  
Globefish

野菜盛り合わせ  
Assortment of vegetables

雑炊、香の物  
Rice porridge and Japanese pickles

季節のデザート  
Dessert

¥17,000



ねぎま鍋  
“Negima” Hot Pot

小鉢  
Amuse bouche

鮪  
Tuna

野菜盛り合わせ  
Assortment of vegetables

雑炊、香の物  
Rice porridge and Japanese pickles

又は / Or

きしめん  
Kishimen noodles

季節のデザート  
Dessert

¥11,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.  
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices is subject to applicable tax and service charge.

# 「サムライ」弁当 SAMURAI Bento Box

湯葉のグリーンサラダ  
Green salad with soy milk skin

造り盛り合せ  
Assortment of sashimi

鶏照焼  
Chicken teriyaki

焼魚二種  
2 kinds of grilled fish

肉じゃが  
Nikujaga - simmered potato with vegetables and shirataki

天婦羅盛り合せ  
海老 さつま芋 鱈 茄子 青唐辛子  
Assortment of tempura  
Prawn, sweet potato, sillago, eggplant, green chili, Japanese mushroom

ちらし寿司  
Sashimi with steamed rice

赤出汁  
Miso soup

抹茶アイス  
Green tea ice cream

¥8,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.  
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

心 会席  
KOKORO Kaiseki  
A traditional Japanese cuisine in courses

先付

蛤と芹の潮鍋  
Clam and Japanese parsley with clear soup

小鉢

かに味噌もなか  
Crab meat wafers

吸物

すっぽん真丈 若筍椀  
Soft shelled turtle cake and bamboo shoot in clear soup

造り

鮮魚の造り 三種盛り  
3 kinds of seasonal sashimi

焼物

きんき炭焼 山菜葱油焼  
Charcoal grilled ocean perch

煮物

鰯蕪良蒸し 湯葉包み  
Steamed yellowtail with turnip paste, wrapped with soy milk skin

揚物

鯪肝あられ揚げ  
Deep fried monkfish liver with rice crackers

食事

糸より鯛磯焼 土鍋ご飯  
Steamed rice with grilled golden thread with seaweed

季物

メロン 苺羊羹  
Melon and strawberry bean paste cake

¥13,500



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.  
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

匠 会席  
TAKUMI Kaiseki  
A traditional Japanese cuisine in courses

先付

蛤と芹の潮鍋  
Clam and Japanese parsley with clear soup

小鉢

かに味噌もなか  
Crab meat wafers

吸物

すっぽん真丈 若筍椀  
Soft shelled turtle cake and bamboo shoot in clear soup

造り

鮮魚の造り 三種盛り  
3 kinds of seasonal sashimi

焼物

きんき炭焼 山菜葱油焼  
Charcoal grilled ocean perch

煮物

鰯蕪良蒸し 湯葉包み  
Steamed yellowtail with turnip paste, wrapped with soy milk skin

中皿

すき焼き風 和牛照焼  
Grilled Japanese beef teriyaki "Sukiyaki style"

揚物

鮫肝あられ揚げ  
Deep fried monkfish liver with rice crackers

食事

糸より鯛磯焼 土鍋ご飯  
Steamed rice with grilled golden thread with seaweed

季物

メロン 苺羊羹  
Melon and strawberry bean paste cake

¥17,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.  
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

十二瀬 会席  
JUNISOH Kaiseki  
A traditional Japanese cuisine in courses

先付

鮫鱈酒蒸し 鮫肝共酢掛け  
Steamed monkfish with vinegared monkfish liver

小鉢

かに味噌もなか  
Crab meat wafers

吸物

合鴨つみれ汁  
Duck meat ball in clear soup

造り

鮮魚の造り三種盛  
3 kinds of seasonal sashimi

鉄板焼

神戸牛サーロイン (40g)  
焼野菜三種盛り  
Kobe beef sirloin (40g)  
3 kinds of grilled vegetable

煮物

鱈と海老芋の揚げ出汁  
Deep fried spanish mackerel and taro potato with dashi soup

揚物

蟹あられ揚げ 椎茸帆立真丈天婦羅  
Deep fried crab meat and shiitake mushroom with scallop cake tempura

食事

旬魚の寿司五種  
5 kinds of sushi

季物

メロン 苺羊羹  
Melon and strawberry bean paste cake

¥22,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.  
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

## アラカルト A la carte

### サラダ Salad

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado	¥1,200
大根とジャコのサラダ	White radish and sardines	¥1,500
自家製豆腐と湯葉のサラダ	Homemade tofu and soy milk skin	¥1,800

ドレッシングは以下よりお選びください。

塩糀ドレッシング / 胡麻ドレッシング / 玉葱ドレッシング / 正油ドレッシング

Please choose one dressing from the followings:

Salt malt / Sesame / Onion / Soy sauce flavor

### 焼物 Grilled dish

銀鱈の西京焼き	Grilled cod with saikyo miso	¥2,500
鶏照焼き 山椒おろし添え	Chicken teriyaki with grated white radish	¥3,000
和牛サーロイン 正油糀焼	Wagyu sirloin with soy sauce malt	¥4,500

### 煮物 Simmered dish

茶碗蒸し 海老そぼろ餡かけ	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥1,800
旬野菜の炊き合わせ	Assortment of seasonal vegetables	¥2,600
和牛サーロインと野菜の煮浸し	Wagyu sirloin and vegetables	¥3,500

### 揚物 Fried dish

海老天婦羅 三本	Prawn tempura (3 pieces)	¥1,800
野菜天婦羅 七種盛り (椎茸 しめじ 長葱 南瓜 茄子 薩摩芋 アスパラ)	7 kinds of vegetable tempura	¥3,500
天婦羅盛合せ 五種盛り (海老 鱈 茄子 椎茸 薩摩芋)	Today's 5 kinds of tempura	¥4,200

## アラカルト A la carte

### 食事 Meal

赤出汁	Miso soup	¥800
田舎味噌	Shinshu miso soup	¥800
御飯セット (御飯、赤出汁、お新香)	Gohan set (Steamed rice, miso soup, Japanese pickles)	¥1,000
お新香盛合せ	Assortment of Japanese pickles	¥1,800
日本そば (冷 又は 温)	Soba noodles (cold or hot)	¥1,800
稲庭うどん (冷 又は 温)	Inaniwa udon noodles (cold or hot)	¥1,800
鯛茶漬け	Sea bream ochazuke - rice and dashi soup bowl	¥2,500
天丼	Assorted tempura rice bowl	¥2,500
海鮮ちらし (小)	Assorted seafood rice bowl - small	¥3,000
雲丹いくら丼 (小)	Sea urchin and salmon roe rice bowl - small	¥5,000

### 甘味 Dessert

バニラアイスクリーム	Vanilla ice cream	¥800
抹茶と黒蜜 黄な粉のアイスクリーム	Macha ice cream with black honey and roasted soy flour	¥1,000
小倉アイスクリーム	Vanilla ice cream with sweet bean paste	¥1,000
メロン (1/6カット)	Melon (1/6 cut)	¥2,500

パティセリーFILOUより各種ケーキもお選びいただけます。  
本日のケーキは担当者にお尋ねください。またはFILOUカウンターにてご注文下さい。  
Selection of cakes available at Patisserie FILOU.  
Please ask your service staff for today's cake, or order at FILOU counter.

しゃぶしゃぶメニュー  
Shabu Shabu Menu

しゃぶしゃぶ「武」 Shabu Shabu 'Take'

小鉢  
Amuse bouche

黒毛和牛(A4)  
Wagyu (A4)

野菜盛り合わせ  
Assortment of vegetables

きしめん  
Kishimen noodles

水菓子  
Dessert

¥14,000

しゃぶしゃぶ「颯」 Shabu Shabu 'Soh'

小鉢  
Amuse bouche

最上級黒毛和牛A5  
Premium Wagyu (A5)

野菜盛り合わせ  
Assortment of vegetables

きしめん  
Kishimen noodles

水菓子  
Dessert

¥18,000

## すきやきメニュー Sukiyaki Menu

### すきやき「武」 Sukiyaki 'Take'

小鉢  
Amuse bouche

黒毛和牛(A4)  
Wagyu (A4)

野菜盛り合わせ  
Assortment of vegetables

ご飯、赤出汁、お新香  
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

水菓子  
Dessert

¥14,000

### すきやき「颯」 Sukiyaki 'Soh'

小鉢  
Amuse bouche

最上級黒毛和牛A5  
Premium Wagyu (A5)

野菜盛り合わせ  
Assortment of vegetables

ご飯、赤出汁、お新香  
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

水菓子  
Dessert

¥18,000