

会席
Kaiseki
Japanese Kaiseki

前菜
旬菜三種盛り合わせ
Assorted seasonal appetizer

吸物
秋鯖つみれ 菊花椀
Clear soup with mackerel dumplings

造り
鮮魚の造り盛り合わせ
Assorted sashimi

焼物
鮭と茸のチーズ焼き
Cheesy baked salmon and mushrooms

煮物
金目鯛揚げ煮 茸餡掛け
Deep fried golden eye snapper, thick mushrooms sauce

食事
季節の土鍋ご飯 赤出汁
Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味
きなこプリン 小倉のせ
Soy flour pudding with red beans

鉄板焼 笛 Teppanyaki – FUE

ガーデンサラダ

Garden salad

帆立貝の鉄板焼

白みそのハーブバターソース

Sautéed scallop, miso and herb butter sauce

旬魚ときのこのソテー

和風餡をかけて

Sautéed fish and mushrooms

焼野菜

Grilled vegetables

黒毛和牛サーロイン (100g)

Wagyu sirloin (100g)

又は / or

黒毛和牛フィレ A4 (100g) +¥3,700

Wagyu fillet A4 (100g) extra charge +¥3,700

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic fried rice, miso soup, Japanese pickles

デザート

Dessert

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Price inclusive of taxes and 13% service charge.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申し付けください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。Rice product from Japan.

寿司 倅
Sushi KOU

先付
Appetizer of the day

サラダ
Salad

造り二種
2 kinds of sashimi

にぎり九貫
9 kinds of nigiri sushi

中トロ(二貫)
Medium marbled tuna (2 pieces)

白身
White fish

貝類
Clam

雲丹
Sea urchin

いくら
Salmon roe

海老
Prawn

光り物
Silver skinned fish

煮穴子
Simmered sea eel

玉子
Japanese omelet

巻物
Sushi roll

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert