昼会席 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

> > ¥11,500

匠会席

Takumi Kaiseki

Japanese Kaiseki

造り

本鮪と炙り鰆 秋葉盛り合わせ

Assorted bluefin tuna and seared Spanish mackerel with seasonal vegetables

小鍋

菊蕪良 白湯鍋

Small hot pot chicken broth with turnip

焼物

魳雲丹焼と松茸薄衣揚げ

Grilled barracuda with seared sea urchin and deep fried 'Matsutake' mushroom

煮物

和牛と茸の湯葉包み べっ甲餡掛け

Wagyu beef and mushrooms wrapped in soy milk skin, thick 'Dashi' sauce

食事

季節の土鍋ご飯 赤出汁

Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味

メロン 梨 本日の和菓子

Melon, Japanese pear and Japanese sweets

¥18,000

心会席

Kokoro Kaiseki

Japanese Kaiseki

造り

本鮪と炙り鰆 秋葉盛り合わせ

Assorted bluefin tuna and seared Spanish mackerel with seasonal vegetables

蒸物

松茸土瓶蒸し

'Matsutake' mushroom with Japanese broth in a teapot

焼物

和牛ヒレ肉と旬野菜の炭焼き べっ甲餡掛け

Charcoal grilled Wagyu beef and seasonal vegetables, thick 'Dashi' sauce

揚物

甘鯛と松茸の米粉揚げ 茸ソース

Deep fried tilefish and 'Matsutake' mushroom

食事

季節の土鍋ご飯 赤出汁

Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味

メロン 梨 本日の和菓子

Melon, Japanese pear and Japanese sweets

¥23,000



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つけください。 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. 写真はイメージです。 Product image for illustration purpose only.