

昼会席

Kaiseki

Japanese Kaiseki

前菜

旬菜盛り合わせ

Assorted seasonal appetizer

吸物

炙り蟹真丈 みぞれ椀

Grated radish soup with seared crab cake

造り

鮮魚の造り盛り合わせ

Assorted sashimi

焼物

鰯醤油糍焼 トリュフポテト添へ

Grilled yellowtail with soy malt, mashed potatoes with truffle

煮物

牛タンと海老芋の揚げ煮

Simmered beef tongue and deep fried taro

食事

季節の土鍋ご飯 赤出汁

Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味

豆乳チーズ寄せ ベリーソースと柚子のジュレ

Soy milk and cheese pudding, berry sauce and yuzu jelly

¥11,500

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.

匠会席
Takumi Kaiseki
Japanese Kaiseki

造り
ふぐ薄造り
Thin sliced blowfish sashimi

小鍋
ねぎま鍋
'Tuna and green onion' hot pot

焼物
黒むつ木の実焼 あん肝最中
Grilled Kuromutsu fish with crunchy mixed nuts and monkfish liver with wafers

揚物
ふぐ唐揚げと蟹磯辺揚げ
Deep fried blowfish and crab with seaweed

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 苺 栗羊羹
Melon, strawberry, chestnut and sweet bean jelly

¥18,000

心会席
Kokoro Kaiseki
Japanese Kaiseki

造り
ふぐ薄造り
Thin sliced blowfish sashimi

椀物
海老葛煮 百合根椀
Lily bulb white soup with prawn

焼物
和牛と牡蠣の朴葉焼き
Grilled wagyu and oyster with miso on the Hoba leaf

揚物
蟹と茸の湯葉包み揚げ 蟹味噌ソース
Deep fried crab and mushroom wrapped with soy milk skin, crab miso 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 苺 栗羊羹
Melon, strawberry, chestnut and sweet bean jelly

¥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.