昼会席

Lunch Kaiseki

Japanese Kaiseki

前菜

旬菜盛り合わせ

Assorted seasonal appetizer

蒸物

蟹味噌茶碗蒸し

Savory egg custard with crab miso

造り

鮮魚の造り盛り合わせ

Assorted sashimi

焼物

牛舌と根菜の和風グラタン

Gratin with beef tongue and root vegetables

煮物

鰤大根

Simmered yellowtail and daikon radish

食事

温製天ぷら蕎麦

Hot tempura soba noodle

又は/or

季節の土鍋ご飯 赤出汁 ¥2,700 / 一名様

For an additional +¥2,700 per person Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味

本日のデザート

Today's dessert

¥8,800

匠会席

Takumi Kaiseki

Japanese Kaiseki

造り ふぐ薄造り

Thin sliced blowfish sashimi

椀物

北寄貝沢煮椀

Clear soup with surf clam and vegetables

焼物

鰆あん肝ソース焼 焼たらば蟹添へ

Grilled Spanish mackerel with monkfish liver sauce

揚物

雲子と牡蠣の揚げ煮 みぞれ餡掛け

Deep fried soft cod roe and oyster, grounded daikon radish 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 甘酒プリン

Melon, strawberry and amasake pudding

¥18,000

心会席

Kokoro Kaiseki

Japanese Kaiseki

造り

ふぐ薄造り

Thin sliced blowfish sashimi

椀物

伊勢海老葛煮椀

Lobster soup

焼物

和牛と彩野菜の炭焼べっ甲餡掛け

Charcoal grilled Wagyu and vegetables covered with thick sauce

揚物

鮑と蟹の米粉揚げ 蟹味噌葱ソース

Deep fried abalone and crab meat with crab miso and leek 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 甘酒プリン

Melon, strawberry, amasake pudding

¥23,000



十二颯会席 Junisoh Kaiseki

Japanese Kaiseki

造り

ふぐ薄造り

Thin sliced blowfish sashimi

椀物 伊勢海老葛煮椀 Lobster soup

焼物 黒毛和牛サーロインと旬野菜鉄板焼

Grilled Wagyu sirloin and seasonal vegetables

揚物

雲子と牡蠣の揚げ煮 みぞれ餡掛け

Deep fried soft cod roe and oyster, grounded daikon radish sauce

食事

寿司五貫 赤出汁

5 kinds of sushi, miso soup

甘味

メロン 苺 本日の和菓子

Melon, strawberry, Japanese sweets

¥28,000

