昼会席

Lunch Kaiseki Japanese Kaiseki

前菜

旬菜盛り合わせ Assorted seasonal appetizer

吸物

玉蜀黍すり流し Grounded corn soup

造り 鮮魚の造り盛り合わせ Assorted sashimi

焼物

和風ローストビーフ 夏野菜添え Japanese roasted beef and grilled vegetables

煮物 鰻飛竜頭 豆乳餡掛け Deep fried mixed ball of tofu and eel with thick soy milk sauce

食事

季節土鍋ご飯 赤出汁 Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味

桃のシャーベット Peach sorbet

¥10,000

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.

匠会席

Takumi Kaiseki Japanese Kaiseki

造り

鮮魚の造り盛り合わせ Assorted sashimi

椀物

炙り鱧と焼茄子椀 Clear soup with seared conger eel and eggplant

焼物

合鴨と加茂茄子 玉蜀黍グラタン Gratin with duck meat, eggplant and corn

冷鉢

和牛冷しゃぶと夏野菜 胡麻ダレ掛け Chilled Wagyu beef shabu-shabu and seasonal vegetable with sesame sauce

食事

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

甘味

マンゴーと桃のジュレ掛け Mango with peach jelly

¥18,000



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.

十二颯会席

Junisoh Kaiseki Japanese Kaiseki

造り

伊勢海老と鮮魚の造り盛り合わせ Ise lobster and assorted sashimi

椀物

タラバ蟹と冬瓜の蟹味噌椀

Crab miso soup with crab and winter melon

焼物

黒毛和牛サーロインと旬野菜鉄板焼き Grilled Wagyu sirloin and seasonal vegetables

揚物

牡蠣と太刀魚の南蛮仕立て 水玉野菜添え

Deep fried oyster and swordfish marinated vinegar with mixed seasonal vegetable

食事 寿司五貫 赤出汁

5 kinds of sushi, miso soup

甘味 マンゴーと桃のジュレ掛け Mango and peach jelly

¥25,000



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.