

昼会席
LUNCH KAISEKI

前菜
旬菜盛り合わせ
Assorted seasonal appetizer

吸物
秋鯖と茸の菊花椀
Clear soup with autumn mackerel and mushroom

造り
鮮魚の造り盛り合わせ
Assorted sashimi

焼物
秋鮭グラタン
Autumn salmon gratin

煮物
鶏と根菜の黒酢餡掛け
Simmered chicken and root vegetables with black vinegar sauce

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

甘味
紅茶ゼリーと栗のアイスクリーム
Black tea jelly with chestnut ice cream

¥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

造り

鮮魚の造り盛り合わせ

Assorted seasonal sashimi

椀物

蛤と舞茸の菊花椀

Clear soup with clam and Maitake mushroom

焼物

和牛と松茸のすき焼き仕立て

Sukiyaki-style Wagyu beef with Matsutake mushroom

冷鉢

海老と牡蠣の養老蒸し

Steamed prawn and oyster with velvety Japanese yam 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 シャインマスカット 本日の和菓子

Melon, Shine Muscat, Japanese sweets

¥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.

十二瀬会席
JUNISOH KAISEKI

造り
鮮魚の造り盛り合わせ
Assorted sashimi

椀物
松茸と蛤の土瓶蒸し
Matsutake mushroom and hard clam with Japanese broth in a teapot

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

揚げ物
タラバ蟹と松茸の米粉揚げ
Deep fried king crab and Matsutake mushroom

食事
寿司五貫 赤出汁
5 kinds of sushi, miso soup

甘味
メロン シャインマスカット 本日の和菓子
Melon, Shine Muscat, Japanese sweets

¥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.