

# 昼会席

## LUNCH KAISEKI

前菜  
旬菜盛り合わせ  
Assorted seasonal appetizer

吸物  
鰯みぞれ椀  
Clear soup with grated radish and yellowtail

造り  
鮮魚の造り盛り合わせ  
Assorted sashimi

焼物  
鮭とイクラの親子焼  
Grilled salmon with salmon roe

煮物  
豚角煮と海老芋のべっ甲餡掛け  
Braised pork and taro with thick soy sauce

食事  
旬魚と旬菜の土鍋ご飯 赤出汁 香の物  
Seasonal fish and vegetable clay pot mixed rice, miso soup

甘味  
抹茶プリン 小倉のせ  
Matcha pudding with sweet red bean paste

¥10,000

# 匠会席 TAKUMI KAISEKI

造り  
河豚薄造り  
Thin sliced blowfish sashimi

椀物  
蛤若竹椀  
Clear soup with hard clam, bamboo shoot and seaweed

焼物  
和牛と筍の蕗味噌焼  
Grilled Wagyu and bamboo shoot with butterbur miso

煮物  
ズワイ蟹と牡蠣の木の芽餡掛け  
Steamed snow crab and oyster with Japanese pepper leaf thick sauce

食事  
旬魚と旬菜の土鍋ご飯 赤出汁 香の物  
Seasonal fish and vegetable clay pot mixed rice, miso soup

甘味  
メロン苺  
Melon, strawberry

¥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

造り  
河豚薄造り  
Thin sliced blowfish sashimi

椀物  
伊勢海老と春菜の彩椀  
Clear soup with Ise lobster and spring vegetable

煮物  
ズワイ蟹と帆立貝の蕪ら蒸し  
Snow crab and scallop wrapped in steamed turnip dumpling

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

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

甘味  
メロン苺  
Melon, strawberry

¥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.