

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.