

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

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

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

和牛と筍の落味噌焼

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.