

昼会席
LUNCH KAISEKI

前菜
旬菜盛り合わせ
Assorted seasonal appetizer

吸物
蟹真丈沢煮椀
Clear soup with crab cake

造り
鮮魚の造り盛り合わせ
Assorted sashimi

焼物
鱈の木の子焼
Grilled Spanish mackerel glazed with Japanese pepper leaf

煮物
鴨治部煮 彩り野菜添え
Simmered duck and vegetables, Jibuni-style

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
苺あんみつ
Strawberry ice cream, sweet bean paste

¥10,000

匠会席 TAKUMI KAISEKI

造り

鮮魚の造り盛り合わせ

Assorted sashimi

椀物

鮎魚女葛打ち 山菜椀

Clear soup of Kuzu-dusted greenling and seasonal wild vegetables

焼物

和牛桜スモーク 旬菜添え

Grilled Wagyu beef smoked over cherry wood with seasonal vegetables

煮物

焼き鰯 ホタルイカソース掛け

Grilled barracuda with firefly squid 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

苺羊羹 メロン 不知火

Strawberry red bean jelly, melon and Shiranui mandarin

¥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

鮮魚の造り盛り合わせ

Assorted sashimi

小鍋

帆立と蟹の小鍋仕立て

Scallop and crab simmered in a small hot pot style

揚物

伊勢海老の湯葉衣揚げと山菜の掻き揚げ桜塩

Deep-fried Ise lobster wrapped in silken Yuba and wild vegetable fritters, served with Sakura salt

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

苺羊羹 メロン 不知火

Strawberry red bean jelly, melon and Shiranui mandarin

¥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.