

昼会席
LUNCH KAISEKI

前菜

旬菜盛り合わせ
Assorted seasonal appetizer

吸物

鶏団子と冬瓜の白湯スープ
Chicken dumplings and winter melon in creamy chicken broth

造り

初鯨と炙り帆立のポン酢ジュレ掛け
Bonito sashimi and seared scallop with ponzu jelly

焼物

牛モモ肉の万願寺唐辛子味噌掛け
Roasted beef with Manganji pepper miso sauce

煮物

太刀魚と海老の酢橘餡掛け
Simmered cutlass fish and prawn with sudachi Japanese citrus thick sauce served with vegetables

食事

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

甘味

マンゴープリン
Mango pudding

¥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.