

昼会席

LUNCH KAISEKI

前菜

旬菜盛り合わせ

Assorted seasonal appetizer

椀物

海老真丈 冷製馬鈴薯椀

Chilled potato soup with prawn cake

造り

鮮魚の造り盛り合わせ

Assorted sashimi

焼物

鱸豆打焼

Grilled sea bass with edamame paste

煮物

豚ヒレ肉柔らか煮 葱味噌ソース掛け

Braised pork fillet with leek miso sauce

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

白桃あんみつ

'Anmitsu'

Peach ice cream, agar jelly, sweet beans 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
鮮魚の造り盛り合わせ
Assorted sashimi

椀物
鮑と夏野菜のスープ蒸し
Steamed abalone and seasonal vegetables served in broth

焼物
国産牛タンとアスパラガスの香味味噌焼
Grilled beef tongue with aromatic miso served with asparagus

煮物
鱧と加茂茄子の梅肉卸し餡掛け
Steamed pike conger eel and eggplant with plum and grated radish sauce

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
メロン桃
Melon, peach

¥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

椀物

鱈場蟹と冬瓜の蟹味噌椀
Crab miso soup with king crab and winter melon

揚物

きんきと鱧の湯葉衣揚げ
Deep-fried charcoal ocean perch and pike conger eel wrapped in 'Yuba'

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

メロン桃
Melon, peach

¥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.