

昼会席

LUNCH KAISEKI

前菜
旬菜盛り合わせ
Assorted seasonal appetizer

椀物
焼秋鮭と舞茸の菊花椀
Clear broth with grilled autumn salmon, maitake mushroom served with chrysanthemum petals

造り
鮮魚の造り盛り合わせ
Assorted sashimi

焼物
鴨ロース蒸し煮と加茂茄子の田楽焼き
Steamed and braised duck loin and grilled Kamo eggplant with dengaku miso

煮物
秋鯖と根菜の生姜餡かけ
Braised autumn mackerel and root vegetables covered with thick ginger 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
葡萄あんみつ
‘Anmitsu’
Grape ice cream, agar jelly, sweet 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.