昼会席
LUNCH KAISEKI

前菜
旬菜盛り合わせ
Assorted seasonal appetizer

椀物
炙り鰤と焼葱の清汁
Clear soup with seared yellowtail and grilled green onion

造り
鮮魚の造り盛り合わせ
Assorted sashimi

焼物
秋鮭と白味噌のチーズ焼き
Grilled autumn salmon with white miso and cheese gratin

煮物
豚ロースと焼蕪の柚子胡椒餡かけ
Simmered pork loin and grilled turnip in a thickened yuzu kosho 'Dashi' 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
栗あんみつ
'Anmitsu'
Chestnut 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.

匠会席
TAKUMI KAISEKI

造り

河豚薄造り

Thin sliced blowfish sashimi

椀物

牡蠣と雲子の小鍋仕立て

Oyster and soft cod roe served in a hot pot

焼物

甘鯛と下仁田葱の柚子味噌焼き

Grilled tile fish and Shimonita green onion with yuzu miso

蒸し物

和牛しゃぶしゃぶ 胡麻だれ掛け

Wagyu shabu-shabu with sesame 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 洋梨

Melon, pear

¥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
きんき葛打ち椀
Clean ‘Dashi’ broth with ocean perch lightly coated in ‘Kudzu’ starch

揚物
伊勢海老 湯葉衣揚げ
Deep-fried Ise lobster wrapped in ‘Yuba’

焼物
黒毛和牛サーロインと旬野菜の鉄板焼き
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 洋梨
Melon, pear

¥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.