

一品料理

À La Carte

小鉢

Appetizer

枝豆豆腐 雲丹 枝豆 散らし金魚草

ラディッシュ 山葵 美味出汁

¥3,200

Edamame tofu, sea urchin, edamame, edible flower
Radish, wasabi, and dashi sauce

毛蟹と太水雲酢 鬼卸し生姜酢掛け

蓴菜 蛇腹胡瓜 散らし花穂

¥4,000

Hair crab, mozuku seaweed, cucumber
Water shield with radish and ginger sauce

御椀

Soup

揚げ油目煮麺仕立て 椎茸 茗荷子

芽葱 摘み海苔 口、柚子胡椒

¥3,300

Fat greenling with noodles, shiitake mushrooms
Scallion, seaweed, and yuzu pepper

穴子玉子豆腐茶巾 椎茸 小メロン

芽葱 赤伏見唐辛子 口、山椒

¥3,800

Conger eel and egg tofu dumpling, shiitake mushrooms
Small melon, scallion, Fushimi chili pepper and sansho pepper

表示料金には税金・サービス料が含まれます。Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

造り

Sashimi

盛り合わせ 三種 (1名様) ¥5,500
Three kinds of sashimi (for 1 person)

盛り合わせ 五種 (2~3名様) ¥10,000
Five kinds of sashimi (for 2-3 persons)

炭火焼き

Charcoal-Grilled Dish

和牛炭火烧 100g/200g ¥11,000/20,000
Japanese Wagyu beef 100g/200g

铭柄豚 200g (1~2名様) ¥5,000
Japanese pork 200g (for 1-2 persons)

铭柄鶏 200g (1~2名様) ¥5,000
Japanese chicken 200g (for 1-2 persons)

焼き野菜 (1~2名様) ¥3,500
Assorted vegetables (for 1-2 persons)

表示料金には税金・サービス料が含まれます。Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。
Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

強肴

Seasonal Dish

天婦羅盛り合わせ(1~2名様) ¥5,800
Assorted Tempura (for 1-2 person)

黒毛和牛すき焼き 季節の野菜 ¥6,800
Simmered Japanese Wagyu beef sukiyaki

旬の御食事

Seasonal Mixed Rice

穴子 新牛蒡 釜炊き御飯 (2合/2 persons) ¥4,000

茗荷子 三つ葉 香味干し (3合/3 persons) ¥4,800

留椀 香の物

Steamed Japanese rice mixed with conger eel, burdock
Myoga ginger, Japanese parsley, and seaweed
Miso soup and Japanese pickles

蚕豆釜炊き御飯 (2合/2 persons) ¥3,800

留椀 香の物 (3合/3 persons) ¥4,600

Steamed Japanese rice with fava beans
Miso soup and Japanese pickles

*国産のお米を使用しております。

*All the rice we serve is made in Japan.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

御食事

Rice and noodles

御飯	¥700
Steamed Japanese rice	
御飯セット (味噌汁, 香の物付)	¥1,600
Steamed Japanese rice, miso soup and Japanese pickles	
蕎麦	¥3,000
Soba noodles	
稲庭饅頭	¥3,000
Udon noodles	
味噌汁	¥800
Miso soup	
香の物盛り合わせ	¥2,000
Assorted Japanese pickles	

*国産のお米を使用しております。

*All the rice we serve is made in Japan.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。
Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

甘味

Dessert

抹茶アイス小倉餡

うぐいす黄粉 黒蜜掛け 季の物

Matcha ice cream with red bean paste

Soy powder, brown sugar syrup, and seasonal fruits

¥2,000

もちもち杏仁のフルーツあんみつ

メロン 小玉スイカ ピーチパイン 杏 小倉餡

枸杞の実 ミント 季の物

Sweet almond tofu with fruits and red bean paste

Melon, water melon, pineapple, goji berry, mint

Seasonal fruits

¥2,000

夏蜜柑のパナコッタ

蓮餅 ミント 季の物

Seasonal tangerine panna cotta

Lotus root-starch dumpling, mint, and seasonal fruits

¥2,000

フルーツ盛り合わせ

Assorted fruits

¥3,600

表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.