

会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

先附 Appetizer

落花生豆腐

Peanuts tofu

御椀 Soup

火取り太刀魚

Clear soup with cutlass fish

造り Sashimi

青利烏賊/塩・酢橘 鯉叩き/燻製醤油 白身/柑橘ジュレ 芽物色々
Squid/salt and Sudachi citrus Bonito/smoked soy sauce White fish/citrus gelée

焼物 Grilled Dish

かます薫焼 檸檬おろし

Grilled Japanese barracuda with grated radish and lemon

煮物 Simmered Dish

甘鯛揚げ浸し 里芋餡掛け

Deep fried tilefish with taro potato thick sauce

強肴 Seasonal Dish

黒毛和牛磯辺煮込み 鱈甲餡

Simmered Wagyu beef with seaweed and thick sauce

食事 Rice

栗釜炊き御飯 留椀 香の物

Steamed Japanese rice with chestnuts

Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

洋梨のパナコッタ

Wasanbon sugar panna cotta with pear

¥15,000

表示料金は別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

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.

和樂 “WARAKU”

先附 Appetizer

秋刀魚黒酢煮

Simmered pacific saury with black vinegar

お凌ぎ Small Dish

雲丹かけ御飯

Steamed Japanese rice with fried sea urchin

御椀 Soup

火取り太刀魚

Clear soup with cutlass fish

造り Sashimi

本日のおすすめ 二種盛り

Two kinds of Sashimi with traditional garnishes

主菜 Main Dish

国産和牛炭火焼

または

天婦羅盛り合わせ

Charcoal-grilled Japanese Wagyu beef and grilled seasonal vegetables

or

Assorted Tempura

食事 Rice

白米(国産米) 留椀 香の物

Steamed Japanese rice, Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

洋梨のパナコッタ

Wasanbon sugar panna cotta with pear

¥19,000

**神戸牛への変更、追加料金 ¥8,500 **Upgrade to Kobe beef with supplement

表示料金の別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

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.

会席 夢滴

Kaiseki “YUMESHIZUKU”

先附 Appetizer

落花生豆腐
Peanuts tofu

お凌ぎ Small Dish

雲丹かけ御飯
Steamed Japanese rice with fried sea urchin

御椀 Soup

鱧 松茸土瓶蒸し
Clear soup in earthenware teapot with pike conger and Matsutake mushroom

造り Sashimi

本日のおすすめ 五種盛り
Five kinds of Sashimi with traditional garnishes

焼物 Grilled Dish

かます藁焼 檸檬おろし
Grilled Japanese barracuda with grated radish and lemon

煮物 Simmered Dish

甘鯛揚げ浸し 里芋餡掛け
Deep fried tilefish with taro potato thick sauce

強肴 Seasonal Dish

松茸と黒毛和牛すき煮
Simmered Matsutake mushroom and Wagyu beef Sukiyaki style

**神戸牛への変更、追加料金 ¥5,000 **Upgrade to Kobe beef with supplement

食事 Rice

新之助釜炊き御飯 留椀 香の物
Steamed Japanese rice “Shinnosuke” with three kinds of side dishes
Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

林檎と大納言小豆の羊羹
Sweet red beans jelly with apple

¥22,000

表示料金は別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

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.