

舞 Lunch “MAI”

先附 Appetizer

炙り秋味黄身酢掛け

Marinated salmon with egg yolk sauce

御椀 Soup

揚げ鱧磯辺真丈

Clear soup with deep fried pick conger dumpling

長杉板 Seasonal delicacies

酢の物 地鶏と青梗菜 昆布酢和え

Boiled chicken and Chinese cabbage with salty seaweed

造り 本日のおすすめ二種盛り

Two kinds of Sashimi

炊き合せ 蕪と菊菜饅頭蟹餡掛け

Simmered turnip and Kikuna leaf dumpling with crab thick sauce

小鉢 里芋摺り流し

Thick soup of taro potato with truffle

主菜 Main Dish

魚料理 太刀魚朴葉味噌焼 胡麻豆腐

Grilled cutlass fish and walnuts tofu with miso paste

肉料理 地鶏と茸の豆乳クリーム煮

Chicken and mushroom soy milk cream hot pot

天婦羅 海の幸三種 山の幸五種

Assorted Tempura with three kinds of seafood and five kinds of vegetables

*上記より一品お選びください。 *Please select your main course from above stated

御飯 Rice

白米(国産米) 留椀 香の物

Steamed Japanese rice, Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

¥5,800

表示料金に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.

昼会席 禅 Lunch Kaiseki “ZEN”

先附 Appetizer

炙り秋味黄身酢掛け

Marinated salmon with egg yolk sauce

御椀 Soup

揚げ鱧磯辺真丈

Clear soup with deep fried pick conger dumpling

造り Sashimi

青利烏賊系造り/塩・酢橘

鯉叩き/燻製醤油 白身/柑橘ジュレ

Squid/salt and Sudachi citrus

Bonito/smoked soy sauce White fish/citrus gelée

焼物 Grilled Dish

太刀魚杉板焼き 胡桃味噌

Grilled cutlass fish with walnuts miso paste

強肴 Seasonal Dish

地鶏と茸の豆乳クリーム煮

Chicken and mushroom soy milk cream hot pot

食事 Rice

さつまいも釜炊き御飯

留椀 香の物

Steamed Japanese rice with sweet potato

Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

¥7,000

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.

昼会席 凜 Lunch Kaiseki “RIN”

先附 Appetizer

炙り秋味黄身酢掛け

Marinated salmon with egg yolk sauce

御椀 Soup

揚げ鱧磯辺真丈

Clear soup with deep fried pick conger dumpling

造り Sashimi

利烏賊系造り/塩・酢橘

鯉叩き/燻製醤油 白身/柑橘ジュレ

Squid/salt and Sudachi citrus

Bonito/smoked soy sauce White fish/citrus gelée

焼物 Grilled Dish

太刀魚杉板焼き 胡桃味噌

Grilled cutlass fish with walnuts miso paste

炊き合わせ Simmered Dish

蕪と菊菜饅頭蟹餡掛け

Simmered turnip and Kikuna leaf dumpling with crab thick sauce

強肴 Seasonal Dish

黒毛和牛醤油の実漬け焼

Grilled Wagyu beef marinated in soy sauce

食事 Rice

さつまいも釜炊き御飯

留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with sweet potato

Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

¥9,500

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.