

一品料理

À La Carte

前菜盛り合わせ

Seasonal delicacies

¥2,500

小鉢

Appetizer

秋刀魚黒酢煮

Simmered pacific saury with black vinegar

¥2,400

落花生豆腐

Peanuts tofu

¥2,400

炙り秋味黄身酢掛け

Marinated salmon with egg yolk sauce

¥2,600

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.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。
Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market 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.

御椀

Soup

里芋摺り流し ポタージュ仕立て ¥1,600
Potage soup of taro potato

揚げ鱧磯辺真丈 ¥3,200
Clear soup with deep fried pick conger dumpling and seaweed

火取り太刀魚 ¥3,400
Clear soup with cutlass fish

造り

Sashimi

盛り合わせ 三種 ¥3,800
Three kinds of assorted Sashimi

盛り合わせ 五種 ¥6,500
Five kinds of assorted Sashimi

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.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。
Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market 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.

焼物

Grilled Dish

かます藁焼 檸檬おろし ¥3,600
Grilled Japanese barracuda with grated radish and lemon

太刀魚朴葉味噌焼 ¥3,800
Grilled Japanese cutlass fish with miso paste

煮物

Simmered Dish

蕪と菊菜饅頭蟹餡掛け ¥2,800
Simmered turnip, Kikuna leaf dumpling with crab thick sauce

甘鯛揚げ浸し 里芋餡掛け ¥3,600
Deep fried tilefish with taro potato thick sauce

本日の煮魚 ¥3,800~
Seasonal simmered fish Market price

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.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。
Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market 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

無花果揚げ出し ¥2,800
Deep fried fig in broth soup with grated radish

地鶏と茸の豆乳クリーム煮 ¥3,200
Simmered chicken and mushroom with soy milk cream hot pot

黒毛和牛醤油の実漬け焼 ¥4,000
Grilled Wagyu beef marinated in soy sauce

黒毛和牛磯辺煮込み ¥4,200
Simmered Wagyu beef with seaweed and thick sauce

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.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。
Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market 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.

旬のお食事

Seasonal Rice

さつまいも釜炊き御飯

(2 合/2 go) ¥ 2,600

留椀 香の物

(3 合/3 go) ¥ 3,200

Steamed Japanese rice with sweet potato

Miso soup and Japanese pickles

栗釜炊き御飯

(2 合/2 go) ¥ 2,600

留椀 香の物

(3 合/3 go) ¥ 3,200

Steamed Japanese rice with chestnuts and salty sesame

Miso soup and Japanese pickles

*国産のお米を使用しております。

*All the rice we serve for you is made in Japan.

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.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market 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

洋梨のパナコッタ ¥1,500
Wasanbon sugar panna cotta with pear

モンブラン最中 ¥1,500
Mont Blanc cake in Japanese wafer “Monaka”
with white beans paste, peach and apricot compote

林檎と大納言小豆の羊羹 ¥1,500
Sweet red beans jelly with apple

フルーツ盛り合わせ ¥2,500
Assorted fruits

抹茶 ~お菓子付き~ ¥1,500
“Matcha” Green tea ~with Small sweets~

焙じ茶エスプレッソ ~お菓子付き~ ¥1,500
“Houji-cha” Roasted tea espresso ~with Small sweets~

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.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。
Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market 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.