

一品料理

À La Carte

小鉢

Appetizer

サクラマス辛子酢味噌掛け

独活 分葱 若布 枸杞の実

¥3,600

Cherry salmon with spicy vinegared miso sauce

Scallion, seaweed, and goji berry

長芋養老ムース 揚げ長芋割醤油掛け

焼き浅利 蕨 花山葵

¥3,000

Yam mousse, grilled clam wasabi with fried yam soy sauce

御椀

Soup

炙り鯛 月光百合根真丈

根三つ葉 筍 揚げ百合根 口、胡椒

¥3,400

Seared sea bream, lily bulb dumpling, bamboo shoot

Japanese herb, fried lily bulb and pepper

炙り鯖と葛打ち蛤

豆腐 筍 落黄蕪 口、木の芽

¥3,800

Seared Spanish mackerel, clam, tofu, bamboo shoot

Japanese butterbur, garlic chives and Japanese herb

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

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.

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

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

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

銘柄鶏 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。Price inclusive of taxes and service charge.

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

天婦羅盛り合わせ ¥5,800
Assorted tempura

黒毛和牛すき焼き 季節の野菜 ¥6,800
Wagyu beef sukiyaki in small hot pot

旬の御食事

Seasonal Mixed Rice

筍と若布釜炊き御飯 (2 合/for 2-3 people) ¥3,800
叩き木の芽 留椀 香の物 (3 合/for 4-5 people) ¥4,600
Steamed Japanese rice mixed with bamboo shoot
Wakame seaweed and Japanese herb
Side of miso soup and pickled Japanese vegetables

北海道産ゆめぴりか釜炊き御飯 (2 合/for 2-3 people) ¥3,800
まぎりの烏賊三升漬け サーモンのルイベ漬 (3 合/for 4-5 people) ¥4,600
留椀 香の物
Steamed Japanese rice from Hokkaido
Mixed with pickled squid and salmon
Side of miso soup and pickled Japanese vegetables

*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。 Price inclusive of taxes and service charge.

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 pickled Japanese vegetables	
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。Price inclusive of taxes and service charge.

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.

甘味

Dessert

落の臺アイス

落胡麻味噌 サブレフレーク 季の物

Butterbur ice cream and butterbur sesame miso
Seasonal fruits

¥2,000

桜のガトーショコラ

桜花 桜葉 ホイップクリーム 季の物

Cherry blossom gâteau au chocolat with whipped cream
Seasonal fruits

¥2,000

和三盆パンナコッタ

黒糖醤油蜜 蓮餅 小倉 黄粉 季の物

Wasanbon-sugar panna cotta
Soy sauce and black sugar sauce
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。 Price inclusive of taxes and service charge.

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.