

会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

先附 Appetizer

サクラマス辛子酢味噌掛け 独活 分葱 若布 枸杞の実
Cherry salmon with spicy vinegared miso sauce, scallion, seaweed, and goji berry

御椀 Soup

炙り鯖と葛打ち蛤 豆腐 筍 落黄韭 口、木の芽
Seared Spanish mackerel and clam, tofu, bamboo shoot and Chinese chives

造り Sashimi

本日のおすすめ三種 妻一式 山葵 土佐醤油
Three kinds of sashimi with traditional garnishes

焼物 Grilled Dish

油目油焼きクレソン卸し餡掛け
桜の葉天婦羅 蚕豆密煮 酢蓮根桜花漬け
Grilled fat greenling with thick watercress and grated radish sauce
Fried cherry blossom leaf, sweetened boiled broad beans
Pickled lotus roots with cherry blossoms

蓋物 Simmered Dish

揚げ金目鯛花山葵餡 胡麻豆腐 芽キャベツ 針葱
Deep-fried red bream with thick wasabi sauce, sesame tofu and brussels sprouts

強肴 Seasonal Dish

黒毛和牛落味噌焼き 新馬铃薯 春小蕪 揚げ落の薑 スナッフ豌豆 色芽野菜
Grilled Wagyu beef with butterbur miso, potatoes, turnip, deep-fried butterbur and peas

食事 Rice

北海道産ゆめぴりかを使用した白米釜炊き御飯
まぎりの烏賊三升漬け サーモンのルイベ漬け 留椀 香の物
Steamed Japanese rice from Hokkaido with pickled squid and salmon
Miso soup and pickled Japanese vegetables

甘味 Dessert

落の薑アイス 落胡麻味噌 サブレフレーク 季の物
Butterbur ice cream and butterbur sesame miso and sable flakes, seasonal fruits

¥20,000

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

長芋養老ムース 焼き浅利 蕨 花山葵 揚げ長芋割醤油掛け
Chinese yam mousse, grilled clam, wasabi with fried yam soy sauce

お凌ぎ Small Dish

雲丹かけ御飯 香味干し海苔 茎山葵醤油漬け 甘醤油
Sea urchin tempura with steamed Japanese rice, seaweed, wasabi and sweet soy sauce

御椀 Soup

炙り鯛 月光百合根真丈 根三つ葉 筍 揚百合根 口、胡椒
Seared sea bream, lily bulb dumpling, bamboo shoot, and pepper

造り Sashimi

本日のおすすめ二種盛り 妻一式 山葵 土佐醤油
Two kinds of sashimi with traditional garnishes

主菜 Main Dish

国産和牛炭火烧

旬の焼野菜 卸しだれ 和芥子たまりだれ 塩、檸檬、山葵 旬の摘み野菜
または
天婦羅盛り合わせ 海老三本 海鮮 旬の野菜五種
変わり塩 檸檬 天出汁 本日のお浸し
Charcoal-grilled Japanese Wagyu beef and seasonal vegetables
Grated radish sauce, soy sauce with Japanese mustard, salt, lemon and wasabi
or

Assorted tempura (prawn, seafood and five kinds of vegetables)
Salt, lemon and special broth, simmered vegetables

食事 Rice

白米(国産米) じゃこ有馬山椒 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice with simmered baby sardine
Miso soup and pickled Japanese vegetables

甘味 Dessert

和三盆パンナコッタ 黒糖醤油密 蓮餅 小倉 黄粉 季の物
Wasanbon-sugar panna cotta with soy sauce and black sugar sauce, seasonal fruits

¥25,000

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.