

会席料理 “Kaiseki” Dinner

春の特別会席 Spring Course ¥12,000 (14,520)

先附 Appetizer	蓬豆富 Mugwort Tofu
凌ぎ Second Dish	生海胆と蛍烏賊の飯蒸し Steamed Rice with Sea Urchin and Firefly Squid
造里 Sashimi	盛り合わせ Assorted Sashimi
椀盛 Soup	蛤真薯 Japanese Clear Soup with Minced Hard Clam
組肴 Chef's Dish	盛り合わせ Assorted Delicacies
焼物 Grilled Dish	富士宮鱒菜種焼 鱈木の芽焼 Grilled Trout with Miso and Egg Yolk Grilled Spanish Mackerel with Japanese Pepper
焚合せ Braised Dish	筍と若布、穴子とけんちん博多 Braised Conger with Yolk, Bamboo Shoot and Seaweed
留香 Main Dish	国産牛焼しゃぶ 山菜天ぷら Grilled Japanese Beef Shabu-Shabu Wild Vegetable Tempura
食事 Rice Dish	鯛茶漬け Rice in Soup with Sea Bream
香の物 Japanese Pickles	
水菓子 Dessert	

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

●アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

●メニューは季節により変更になる場合がございます。

All menu items may change depending on the day's produce.

米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

会席料理 “Kaiseki” Dinner

彩 Irodori

¥14,000 (16,940)

先附 Appetizer	海松貝と帆立貝辛子酢味噌かけ Geoduck Clam and Scallop with Spicy Miso and Vinegar
凌ぎ Second Dish	干し子飯蒸し Steamed Rice with Dried Sea Cucumber Roe
造里 Sashimi	盛り合わせ Assorted Sashimi
椀盛 Soup	白子豆腐 Japanese Clear Soup with Soft Roe Tofu
焼八寸 Chef's Dish	盛り合わせ Assorted Delicacies
進肴 Side Dish	筍饅頭 Bamboo Shoot Bun
留肴 Main Dish	和牛ステーキ 山菜天ぷら Wagyu Beef Steak Wild Vegetable Tempura
食事 Rice Dish	鶏肉そぼろ御飯 Steamed Rice with Chicken Flake
留椀 Soup	
香の物 Japanese Pickles	
水菓子 Dessert	

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

●アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

●メニューは季節により変更になる場合がございます。

All menu items may change depending on the day's produce.

米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

会席料理 “Kaiseki” Dinner

雅 Miyabi

¥18,000 (21,780)

先附 Appetizer	海松貝と帆立貝辛子酢味噌かけ Geoduck Clam and Scallop with Spicy Miso and Vinegar
凌ぎ Second Dish	干し子飯蒸し Steamed Rice with Dried Sea Cucumber Roe
造里 Sashimi	盛り合わせ Assorted Sashimi
椀盛 Soup	白子豆腐 Japanese Clear Soup with Soft Roe Tofu
焼八寸 Chef's Dish	盛り合わせ Assorted Delicacies
進肴 Side Dish	鮑料理《調理法をお選びください》 Abalone (Please choose the dish) •Grilled Abalone with Seaweed •Grilled Abalone with Butter •Deep Fried Abalone
留肴 Main Dish	鯛しゃぶ小鍋仕立て Sea Bream in Small Hot Pot
食事 Rice Dish	白御飯 和牛ステーキ 山菜天ぷら Steamed Rice and Wagyu Beef Steak Wild Vegetable Tempura
留椀 Soup	
香の物 Japanese Pickles	
水菓子 Dessert	

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

- アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

- メニューは季節により変更になる場合がございます。

All menu items may change depending on the day's produce.

米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

ディナーメニュー Dinner Set

ちらし膳 ¥6,500 (7,865)

Chirashi Sushi Set

献立: 小鉢、造里、ちらし寿司、焼肴、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Assorted Sashimi, Chirashi Sushi, Grilled Fish,
Miso Soup, Japanese Pickles, Dessert

にぎり膳 ¥7,000 (8,470)

Nigiri Sushi Set

献立: 小鉢、にぎり鮪、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Nigiri Sushi, Miso Soup, Japanese Pickles,
Dessert

まぐろ膳 ¥7,000 (8,470)

Tuna Set

献立: 小鉢、まぐろ丼、鮪にぎり、焼まぐろ、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Tuna Rice Bowl, Tuna Sushi, Grilled Tuna,
Miso Soup, Japanese Pickles, Dessert

ふじな膳 ¥7,000 (8,470)

“Fujina” Dinner Set

献立: 組肴、椀盛、温物、揚物、留肴、ちらし寿司、留椀、水菓子

Menu: Appetizer, Soup, Braised Dish, Fried Dish, Main Dish,
Chirashi Sushi, Miso Soup, Dessert

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

●アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。
Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

●メニューは季節により変更になる場合がございます。
All menu items may change depending on the day's produce.

米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

ディナーメニュー Dinner Set

天ぷら膳 ¥8,000 (9,680)

Tempura Set

献立: 小鉢、造里、一ノ天ぷら、二ノ天ぷら、天茶漬け または 天井、
留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Sashimi, Tempura (2dishes),
Tempura Rice Soup or Tempura Rice Bowl,
Miso Soup, Japanese Pickles, Dessert

和牛ステーキ膳 ¥9,000 (10,890)

Wagyu Beef Steak Set

献立: 小鉢、造里、和牛ステーキ、サラダ、御飯、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Sashimi, Wagyu Beef Steak, Salad,
Rice, Miso Soup, Japanese Pickles, Dessert

松阪牛すき焼き ¥20,000 (24,200)

Matsusaka Wagyu Beef Sukiyaki

献立: 小鉢、造里、松阪牛すき焼き、御飯、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Sashimi, Wagyu Sukiyaki,
Rice, Miso Soup, Japanese Pickles, Dessert

2名様より承ります / 2 person minimum

松阪牛しゃぶしゃぶ ¥20,000 (24,200)

Matsusaka Wagyu Beef Shabu-Shabu

献立: 小鉢、造里、松阪牛しゃぶしゃぶ、御飯 または 麺、水菓子

Menu: Appetizer, Sashimi, Wagyu Shabu-Shabu,
Rice or Noodles, Dessert

2名様より承ります / 2 person minimum

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

●アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

●メニューは季節により変更になる場合がございます。

All menu items may change depending on the day's produce.

米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.