

日本料理「佳香(かこう)」
Japanese Restaurant Kakou



松阪牛すき焼き小鍋膳

Matsusaka Wagyu Beef Sukiyaki Zen

| | | |
|-------|---|-----------------------|
| 時間 | 11:30~15:00 (L.O. 14:00) 17:00~20:00 (L.O. 19:00) | 土・日・祝日のみ営業 |
| 料金 | ¥8,000 (9,680) ()内はサービス料 10%・消費税が含まれたお支払い金額です。 | |
| メニュー | 先附、造里、松阪牛すき焼き小鍋、御飯、留椀、水菓子 | |
| Time | 11:00 - 15:00(L.O. 14:00) 17:00 - 20:00(L.O. 19:00) | Sat, Sun and Holidays |
| Price | ¥8,000 (9,680) Price in () includes 10% service charge and consumption tax. | |
| Menu | Appetizer, Sashimi, Matsusaka Wagyu Beef Sukiyaki (small hot pot), Rice, Miso Soup, Dessert | |

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

Tempura Set 天ぷら膳

¥8,000 (9,680)

Appetizer

先附

Sashimi

造り

Tempura (2 Dishes)

一の天、二の天

Tempura Rice Bowl or Tempura Rice with Soup,

Japanese Pickles

天丼または天茶漬け、香の物

Dessert

水菓子



※画像はイメージです

※Image is illustrative purpose only

Wagyu Beef Steak Set 和牛ステーキ膳

9,000 (10,890)

Appetizer

先附

Sashimi

造り

Wagyu Beef Steak, Salad

和牛ステーキ、サラダ

Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

御飯、留椀、香の物

Dessert

水菓子



※画像はイメージです

※Image is illustrative purpose only

Kaiseki Course Mai

会席料理

舞

¥8,000 (9,680)

| | |
|-------------------------|---|
| Appetizer 先附 | Yuzu Miso Tofu 柚子味噌豆腐 |
| Sashimi 造り | Assorted Sashimi 二種盛り合わせ |
| Second Dish 組肴 | Braised Chinese Cabbage, Simmered Black Beans, Castella, Pickled Kelp and Dried Squid with Soy Sauce, Duck Loin with Cheese, Pickled Turnip, Canola Flower 白菜煮浸し、黒豆、厚焼カステラ、がごめ昆布松前漬け、 合鴨ロースチーズ巻き、千枚巻、菜種 |
| Steamed Dish 焼物 | Grilled Trout with Yuzu Miso, Yellowtail Teriyaki 鱒味噌柚香焼、鰯照り焼 |
| Braised Dish 焚合せ | Braised Shrimp Shaped Potato with Starchy Sauce 海老芋香煎蒸しあんかけ |
| Main Dish 留肴 | Steamed Japanese Beef 国産牛蒸ししゃぶ |
| Rice Dish 食事 | Steamed Rice with Hijiki Seaweed, Miso Soup ひじき御飯、留椀 |
| Japanese Pickles 香の物 | |
| Dessert 水菓子 | |

※全てのお料理にフリードリンクをお付けすることができます。

フリードリンク ¥3,305(4,000)

瓶ビール、ノンアルコールビール、日本酒、焼酎(麦/芋)、梅酒、ウイスキー

ワイン(スパークリング/白/赤)、カクテル(ジントニック/モスコミュール/カシスオレンジ)

ソフトドリンク(烏龍茶/りんごジュース/オレンジジュース)

Free-Flowing ¥3,305(4,000)

Beer (Bottle), Non Alcohol Beer, Japanese Sake, Spirits "Shochu", Plum Wine

Whisky, Wine (Sparkling/White/Red)

Cocktails (Gin & Tonic/Moscow Mule/Cassis Orange)

Soft Drink (Oolong Tea/Apple Juice/Orange Juice)

Kaiseki Course Nagomi

会席料理 和

¥11,000 (13,310)

| | |
|---------------------|--|
| Appetizer 先附 | Yuzu Miso Tofu 柚子味噌豆腐 |
| Soup 椀盛 | Japanese Clear Soup with Shrimp Dumpling 海老真薯 |
| Sashimi 造里 | Assorted Sashimi 三種盛り合わせ |
| Chef's Dish 焼八寸 | Grilled Yellowtail with Miso, Castella, Shrimp, Pickled Kelp and Dried Squid with Soy Sauce, Baked Wheat Gluten with Miso, Pickled Turnip, Canola Flower, Simmered Black Beans, Duck Loin with Cheese 鰯西京焼き、厚焼カステラ、海老、がごめ昆布松前漬け、 麩田楽、千枚巻、菜種、黒豆、合鴨ロースチーズ巻き |
| Braised Dish 焚合せ | Braised Shrimp Shaped Potato with Starchy Sauce 海老芋香煎蒸しあんかけ |
| Main Dish 強肴 | Wagyu Roast Beef 和牛ローストビーフ |
| Side Dish 留肴 | Braised Chinese Cabbage 白菜煮浸し |
| Rice Dish 食事 | Steamed Rice with Sakura Shrimp 桜海老御飯 |
| Miso Soup 留椀 | |

Japanese Pickles
香の物

Dessert
水菓子



※画像はイメージです

※Image is illustrative purpose only

和牛しゃぶしゃぶ Wagyu Shabu-Shabu

¥14,000 (16,940)

※2名様より承ります / 2 persons minimum

Appetizer

先附

Sashimi

造里

Wagyu Shabu-Shabu

和牛しゃぶしゃぶ

Assorted Vegetables

野菜盛り合わせ

Sushi

にぎり鮭

Dessert

水菓子



※画像はイメージです

※Image is illustrative purpose only

※全てのお料理にフリードリンクをお付けすることができます。

フリードリンク ¥3,305(4,000)

瓶ビール、ノンアルコールビール、日本酒、焼酎(麦/芋)、梅酒、ウイスキー、ワイン(スパークリング/白/赤)

カクテル(ジントニック/モスコミュール/カシスオレンジ)、ソフトドリンク(烏龍茶/りんごジュース/オレンジジュース)

Free-Flowing ¥3,305(4,000)

Beer (Bottle), Non Alcohol Beer, Japanese Sake, Spirits "Shochu", Plum Wine

Whisky, Wine (Sparkling/White/Red), Cocktails (Gin & Tonic/Moscow Mule/Cassis Orange)

Soft Drink (Oolong Tea/Apple Juice/Orange Juice)

※ご利用日の2日前までにご予約下さい。ご予約は2名様から承ります。

Please make a reservation at least 2 days in advance.

Reservations are accepted for 2 or more people.

()内はサービス料10%・消費税が含まれたお支払い金額です。米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

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。

メニューは季節により変更になる場合がございます。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

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

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

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