

会席 若菜 わかな

Kaiseki Course Wakana

¥3,500



先付 Small appetizer
 Broiled Amberjack with Grated Daikon radish and Ponzu sauce,
 Yam,Eringi mushroom,Japanese Parsley
鱈焼霜おろしポン酢和え 長芋 エリンギ 芹

造り Sashimi
 Sea bream,Salmon,Squid
鯛 サーモン 烏賊 芽物

煮物 Stewed Dish
 NANBA style Marbled Rockfish and Shinoda-maki,
 Dried wheat gluten,Canola flower
カサゴと信田巻の難波煮 梅麩 菜の花

焼物 Grilled Dish
 Cod and Taro with Sea urchin,Green pepper,Pickled Ginger
鱈と海老芋の雲丹焼 青唐 生姜甘酢漬

合肴 Steamed Dish
 Bacon,Potato,Carrot,Chinese cabbage with Ginger starchy sauce,Mitsuba
**ベーコン ジャガ芋 人参 白菜の蒸し物
 生姜あん 芽三ツ葉**

強肴 Vinegared Dish
 Daikon radish wrapped in Crab,Seaweed balls,Cucumber,Plum meat vinegar sauce
蟹砵巻 海草ビーズ 胡瓜 梅肉酢

食事 Rice
 Steamed White rice with Minced Tuna and Green onion,Miso soup,Pickles
葱鮪御飯 味噌汁 香の物

甘味 Dessert
 Kumquat jelly with Apple sauce,Strawberry,Mint
金柑寄せ リンゴソース 苺 ミント

Coffee
コーヒー

Weekly Lunch set

土・日限定 / 週替わり定食

¥1,250

Two main dish of the week

週替わり主菜 2 種

Steamed White rice,Miso soup,Pickles

御飯 味噌汁 香の物

Coffee

コーヒー

Please ask the staff for more details.

料理内容はスタッフまでお問い合わせください。

Beef Steak Lunch set

牛カットステーキ定食

¥1,250

Australia Beef Steak with Butter and Soy sauce

オーストラリア産牛肉のカットステーキ

バター醤油ソース

Side dish,Steamed White rice,Miso soup,Pickles

小鉢 御飯 味噌汁 香の物

Coffee

コーヒー

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：

当レストランで提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

上記表示価格に別途消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

小会席

Lunch kaiseki Course

¥2,400

先付 Small appetizer
 Salted Herring roe,Boiled Komatsuna,Dried Tuna shavings
数の子 小松菜浸し 糸がき

造り Sashimi
 Tuna,Flatfish
紅白造り 鮪 赤鰯 芽物

煮物 Stewed Dish
 Pork ,Potato,Carrot
豚肉のさっぱり煮 ジャガ芋 人参

焼物 Grilled Dish
 Amberjack and Mushroom Teriyaki with Egg starchy sauce,Mitsuba
鱈とキノコの照り焼き ふわふわ玉子あん 芽三ツ葉

天婦羅 Tempura
 Minced Crab,Shrimp,Vegetables
蟹糝薯 海老 野菜

食事 Rice
 Steamed White rice with Ume plum and Dried young sardines,Miso soup,Pickles
梅ちりめん御飯 味噌汁 香の物

甘味 Dessert
 Daifuku,Strawberry,Mint
粒あん大福クリーム 苺 ミント

Coffee
コーヒー

四季菜御膳

Shikisai-Gozen

¥1,450

Three kinds of Sashimi

造り 三種

Simmered Octopus

飯蛸煮

Simmered Pork

豚肉のすき煮

Boiled Taro and Spicy cod roe

里芋めんたい

Boiled Garland chrysanthemum with Sesame

春菊胡麻和え

Deep-fried Cheam cheese with Tentsuyu broth

クリームチーズの揚げ出し

Broiled Bacon with Whole grain mustard

炙りベーコン 粒マスタード添え

Coffee

コーヒー

Grilled Spanish mackerel Yuzu and soy sauce flavor

鱈幽庵焼き

Fried and marinated Wakasagi smelt

公魚南蛮漬

Deep-fried Lily bulb and Burdock

百合根と牛蒡のかき揚げ

Boiled Bracken with Grated Yam

わらびのとろろ和え

Simmered Daikon radish

大根煮

Deep-fried Lotus root

蓮根の唐揚げ

Steamed White rice,Miso soup,Pickles

御飯 味噌汁 香の物

All rice used in our dishes is produce of Japan.

当店で使用しているお米は全て「国産」です。