

会席 若草 わかくさ Kaiseki Course Wakakusa

¥3,500



先付 Small appetizer  
Japanese Mugwort Tofu,Halfbeak,Roast Sea Urchin,Broth sauce  
蓬豆腐 細魚昆布 炒り雲丹 旨味出汁

造り Sashimi  
Soy-Marinated Tuna with Edamame paste and Grated Yam  
鮪の漬 敷き新緑とろろ 芽物

煮物 Stewed Dish  
Greenling,Eringi mushroom,Small Onion,Carrot with Yamabuki starchy sauce  
鮎魚女 エリンギ 小玉葱 人参 山吹あん

焼物 Grilled Dish  
Trout with Butter and Soy sauce Wakakusa cream sauce,Burdock chips,Pickled Ginger  
春鱒のバター醤油焼き 若草クリームソース 牛蒡チップ 生姜甘酢漬

合肴 Steamed Dish  
Spanish mackerel,Bamboo shoot,Deep-fried Tofu with Wakame seaweed starchy sauce,Green pepper  
鯖 竹の子 厚揚げ豆腐の蒸し物 若布あん 青唐

強肴 Vinegared Dish  
Grilled Herring,Brussels sprouts with Miso and Vinegar sauce,Lily bulb  
焼き鯉 芽キャベツ 酢味噌 花卉百合根

食事 Rice  
Steamed White rice with Icefish and Ume plum,Miso soup,Pickles  
白魚梅御飯 味噌汁 香の物

甘味 Dessert  
Strawberry,Agar,Kiwifruit with Blueberry sauce  
苺 寒天寄せ ブルーベリーソース キウイフルーツ

Coffee  
コーヒー

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

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。

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。

小会席 Lunch kaiseki Course

¥2,400

先付 Small appetizer  
Bracken and Tuna Sweet Soy sauce flavor ,Dried Tuna shavings  
蕨のツナ入りきんぴら風 糸がき

造り Sashimi  
Bonito with Spring Vegetables,Green onion and Soy sauce  
初鯉の刺身 春野菜と共に 葱醤油 芽物

煮物 Stewed Dish  
Lily bulb-Mochi,Steamed Scorpionfish,Dried Wheat gluten,Komatsuna with Starchy sauce  
百合根餅 蒸し笠子 桜麩 小松菜 銀あん

焼物 Grilled Dish  
Chicken and Daikon radish with Salt sauce,Green pepper,Lotus root  
鶏肉と春大根の塩ソース焼き 青唐 花蓮根

天婦羅 Tempura  
Herring,Shrimp,Japanese Butterbur,Butterbur shoot,Eggplant  
春鯉 海老 落 ふきのとう 春茄子

食事 Rice  
Steamed White rice with Bamboo shoot,Miso soup,Pickles  
竹の子御飯 味噌汁 香の物

甘味 Dessert  
Warabi mochi with Uji-Matcha  
宇治抹茶のわらび餅

Coffee  
コーヒー

四季菜御膳

Shikisai-Gozen

¥1,450

Salad style Three kinds of Sashimi  
造り3種 サラダ仕立て

Deep-fried Amberjack  
鱈田揚げ

Sake-Steamed Hamaguri clam  
蛤酒蒸し

Simmered Udo  
独活白煮

Steamed Millet and Japanese raw wheat gluten with Edamame sauce  
粟麩の新緑ソースかけ

Boiled Fatsia sprouts with Miso-Vinegar sauce  
たらの芽 酢味噌かけ

Coffee  
コーヒー

Two kinds of grilled fish of the day  
本日の焼き肴 2 種

Grilled Avocado with Miso  
焼きアボカドの大豆味噌のせ

Simmered Bamboo shoot and Dried Bonito flakes  
竹の子土佐煮

Kinpira of Bracken  
蕨のきんぴら

Cold style Stir-fry of Egg and Chinese chives  
冷製にら玉

Bite Dessert  
一口デザート

Steamed White rice,Miso soup,Pickles  
御飯 味噌汁 香の物

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。

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。