



秋味覚 Akimikaku

旬

炙り帆立と芋茎のカボスぽん酢掛け、叩きおくら、いくら寿司
Seared Scallop and Zuiki with Kabosu Citrus Vinegar Sauce, Okra, Salmon Roe Sushi

椀

菊花仕立て
蛤、松茸、玉子豆腐
Kiku Flower, Hamaguri Clam, Matsutake Mushroom, Egg Tofu

鮮

本日のお造り三種
Three Varieties Sashimi of the Day

温物

丸玉地蒸し、浅葱、生姜
Steamed Egg Custard with Soft-Shelled Turtle, Chives, Ginger

組肴

鰯庵焼き、寄せ長芋と香茸ゼリー、太刀魚葱巻き
銀杏、無花果と木耳の白掛け、海老、寄せ玉子
烏賊と榎木茸のうるか和え、焼き枝豆
Grilled Kamasu Fish with Citrus, Yam and Koutake Mushroom Jelly, Tachiuo Fish and Leek
Ginkgo, Fig and Kikurage Mushroom with Tofu Paste, Shrimp, Omlet
Squid and Enoki Mushroom with Salted Ayu Fish Guts, Grilled Edamame

舞

車海老、烏賊紫蘇巻きと煎り唐墨、薩摩芋、舞茸、茄子、藻塩
Kuruma Prawn, Squid with Shiso Leaf and Roasted Bottarga, Sweet Potato
Maitake Mushroom, Eggplant, Seaweed Salt

止鉢

松茸の釜飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Matsutake Mushroom
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

栗のクリーム最中
本日のフルーツ
Monaka Waffle with Chestnut Cream, Fruits

25,500
w m e s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.
国産米使用 / Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax

花筐
Hanagatami

旬

寄せ長芋香茸ゼリー掛け、生雲丹、山葵
Yam and Koutake Mushroom Jelly, Sea Urchin, Wasabi

椀

菊花仕立て
蛤、松茸、玉子豆腐
Kiku Flower, Hamaguri Clam, Matsutake Mushroom, Egg Tofu

鮮

本日のお造り四種
Four Varieties Sashimi of the Day

温物

冬瓜の渡り蟹餡掛け、芋茎、おくら、生姜
Winter Melon and Dashi Sauce with Blue Crab, Zuiki, Okra, Ginger

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火焼き、茄子、万願寺唐辛子、おろし出汁醤油
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Eggplant, Manganji Green Pepper
Grated Radish with Dashi Soy Sauce

舞

車海老、鮑、鰻、蕪と煎り唐墨、舞茸、藻塩
Kuruma Prawn, Abalone, Unagi Eel, Turnip with Roasted Bottarga
Maitake Mushroom, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、麦味噌汁
Sushi, Barley Miso Soup

デザート

栗のクリーム最中
本日のフルーツ
Monaka Waffle with Chestnut Cream, Fruits

31,000
w m e c s

黒毛和牛サーロインは黒毛和牛フィレに変更できます
It's possible to change from Kuroge Wagyu Beef Sirloin to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin
4,100円追加料金を頂戴いたします /Additional 4,100yen

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。 / Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。 / Menu items or products may change based on the availability of ingredients.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。 / Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.
国産米使用 / Japanese rice.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。 / Prices include service charge and consumption tax.

肉会席
Nikukaiseki

旬

コールドビーフとクレソンの塩昆布和え、トマト
Chilled Beef and Watercress Salad with Salted Kelp, Tomato

向附

牛そぼろとモッツァレラチーズの甘味噌掛け
牛しゃぶと素麺の胡麻酢和え
Minced Beef and Mozzarella Cheese with Sweet Miso
Braised Beef and Noodle with Sesame Vinegar

温物

牛スープ玉地蒸し、頬肉、浅葱
Steamed Egg Custard Pudding with Beef Soup, Beef Cheek, Chives

中皿

牛ブレザオラ寿司、キャビア、芽葱
Beef Bresaola Sushi, Caviar, Young Green Onions

焼皿

サーロイン塩焼き、茄子、おろしポン酢、穂紫蘇
Grilled Beef Sirloin with Salt, Eggplant, Ponzu Vinegar Sauce with Grated Radish, Shiso Flower

舞

フィレ肉カツサンド、フォアグラソース、辛子
Beef Tenderloin Cutlet Sandwich, Foie Gras Sauce, Japanese Mustard

止鉢

サーロインの牛丼
味噌汁、香の物
Beef Sirloin Rice Bowl
Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツとシャーベット
Fruits, Sherbet

38,000
w m e

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.
国産米使用 / Japanese rice.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.