

～ 橘会席 ～

先 附

開春和え

バラ子 芥 京人參 独活

青菜 水前寺海苔 金箔

百合根羹

蒸雲丹 クコの実 とろろ芋

軸三つ葉 生姜 美味出汁

椀 盛

白味噌仕立

里芋 新筍 鏡蕪 羽重掛け

芽蕪 芥子 柚子

伊達寿し

松葉刺し

葡萄豆 才卷 干社唐 源氏

菜の花黄酢掛け

姫慈姑

猪口

子持昆布 糸賀喜

旬肴盛り合わせ

妻飾 花穂 山葵 作正油

箸 休

干し帆立かゆ

蒸し鶏 松の実 梅肉

焼き湯葉 軸三つ葉

焼 肴

真名鰹味噌袖庵焼き

置鰯 葉地神

煮 物

鰯大根

梅肉 絹さや 糸柚子

強 肴

才卷海老天麩羅

青味 天つゆ

食 事

じゃこ梅茶漬け

あられ 海苔 三つ葉

又は

高菜明太御飯

赤だし

香 物

三種盛

水菓子

季果盛り合わせ

10,500円

Appetizers, Clear Soup, Grilled Dish, Sashimi, Small Appetizer,
Grilled Dish, Stewed Dish, Rice in Tea ,Dessert

¥10,500

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用いたしております。

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

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

会席料理

楓 かえで

櫻 いりやま

先附・椀盛・前菜・お造り・凌しのぎ
煮物・食事・水菓子

六、二〇〇円

先附・椀盛・前菜・お造り・凌しのぎ
焼物・煮物・食事・水菓子

八、一〇〇円

SET MENUS

"KAEDE"

¥6,200

Appetizers, Clear Soup, Grilled Dish, Sashimi, Small Appetizer, Steamed dish, Rice and Miso Soup, Assorted Pickles, Dessert

"KEYAKI"

¥8,100

Appetizers, Clear Soup, Grilled Dish, Sashimi, Small Appetizer, Grilled dish, Steamed dish, Rice and Miso Soup, Assorted Pickles, Dessert

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用いたしております。

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

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

みやび

12,400

あまがせ料理に季節の食材を

いなみ

16,000

旬の食材を季節の味をわけるお料理がいただけます。

季節の食材を季節の味をわけるお料理をご用意しております。

SET MENUS

"MIYABI"

¥12,400

Appetizers, Clear Soup, Grilled Dish, Sashimi, Small Appetizer, Grilled Dish, Stewed Dish, Side Dish, Grilled okinawan Beef on Hot iron plate, Rice and Miso Soup, Dessert

"INAMI"

¥16,000~

Only fresh and seasonal ingredients are needed to order to prepare such meal.

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用いたしております。

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

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。