

# ～ 紅葉会席 ～

## 先 附

蕪千枝漬け

鮭燻製 菊花 軸菜

針柚子 煎り酒

鮫肝

長芋 浅月 セルフイーユ

ぼん酢ジユレ

## 椀盛替り

土瓶蒸し

松茸 白身 三つ葉 酢橘

## 造 里

旬肴盛り合わせ

花穂 妻飾り 山葵 正油

## 焼肴八寸

吹き寄せ盛り

カマス袖庵焼き 銀鱈西京焼き

才巻汐焼 鶏黒胡椒塩焼 松葉銀杏

柿玉子 焼百合根 焼栗

煎餅彩々 景地神

かぼす釜

春菊浸し 茸 菊花

## 箸 休

鈴子バラちらし  
蓮根 軸菜

## 煮 物

海老芋揚煮  
鰻蒲焼 紅葉人参  
湯葉 春菊

## 強 肴

朴葉味噌焼き  
和牛 栗麩 白髪葱 青味

## 食 事

鯉梅茶漬け  
大葉 海苔 胡麻 霰 山葵

又は

温きし麺

青葱 白葱

## 香 物

三種盛り

## 水菓子

季果盛り合せ

¥11,000

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

¥11,000

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・しの凌ぎ  
煮物・食事・水菓子

先附・椀盛・前菜・お造り・しの凌ぎ  
焼物・煮物・食事・水菓子

六,200円

八,100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  
雅

12,400

あまがせ料理に季節の食材を  
あまがせ料理に季節の食材を

いなみ  
伊波

16,000

旬の食材を季節の食材を  
旬の食材を季節の食材を

季節の食材を季節の食材を  
季節の食材を季節の食材を

## 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。