

漁風会席

先付

炙り鰹と夏野菜の卸し和え
茄子 パプリカ 水菜 葱

前菜

フルーツトマトチーズ
無花果衣揚げ 鴨ロース
セロリ土佐漬け 蒸し鮑
蛸柔らか煮 白菜昆布メ

吸物

清し仕立て
鰹 蓴菜 木耳
青柚子 梅肉

造り

本日のお造り氷室盛り
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

焼物

旬のおすすめ焼き魚
丸十檸檬蜜煮 酢取り茗荷

冷鉢

若鶏と冬瓜の梅香煮
鶏 冬瓜 雲丹
茗荷 生姜

進肴

黒毛和牛と空心菜の紫蘇鍋
和牛 空心菜 ズッキーニ

留碗

赤出汁

食事

鰻とろろご飯
国産鰻 やまと芋 葱 山葵

香彩

盛り合わせ

水菓子

季果盛り

¥26,000

Set Menu "Ryofu Kaiseki"

Small Appetizer

Assorted Appetizers

Japanese Clear Soup with Conger Pike, Water Shield, Jew's Ear Mushroom, Green Yuzu and Grinded Plums

Today's Sashimi

Grilled Seasonal Fish with Sweet Potato Simmered in Lemon Honey

Cold served Simmered Chicken and Wax Gourd with Plum Flavor served with Sea Urchin and Japanese Ginger

Black Wagyu Beef and Water Spinach Shiso Hot Pot

Red Miso Soup Japanese Eel and Grated Yam Rice

Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥26,000

per person

All the rice we use in this restaurant is made in Japan. All prices are inclusive of consumption tax and service charge.

当レストランで使用しているお米は全て国産米です。表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。

BFB-M:GMD©20260710