

# 納涼会席 ～葉月～

## 先 附

鮑酒煎り  
敷大根 秋葵 姫唐黍 蕃茄  
山葵 芽物 美味ジュレ

## 焼 八寸

鮎酒汐焼き  
蛸柔らか煮 枝豆搔揚げ  
酢蓮根 栗麩田楽  
新丸十檸檬煮

胡麻クリーム

穴子 白木耳

胡瓜 加美亜

## 煮 物

鱧吉野煮  
丸茄子 小芋 隠元  
パプリカ 振り柚子

## 椀 盛

清まし仕立て

鱸葛叩き 玉子豆腐

短冊冬瓜 梅肉 木の芽

## 食 事

麦とろろ御飯

青海苔 山葵

または

冷し水雲鰻飩

洗い葱 生姜 山葵

## 造 里

旬肴盛り合わせ

花穂 山葵 妻飾り 土佐醤油

## 箸 休

冷し雑穀粥

蒸し鶏 湯葉 松の実

枸杞の実 搾菜 軸菜

## 水菓子

季果盛り合わせ

## 香の物

三種盛り

11,000円

Nouryou Kaiseki

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Small Appetizer, Grilled Dish  
Stewed Dish, Rice with Grated Yam or Cold Mozuku Udon, Japanese Pickles, 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しております。

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

# 会席料理

楓 かえで

橘 たちばな

雅 みやび

先附・椀盛・お造り・凌ぎ・焼物  
煮物・食事・水菓子

10,000円

先附・椀盛・お造り・凌ぎ・煮物  
焼物・強肴・食事・水菓子

14,000円

先附・椀盛・お造り・凌ぎ・焼物  
煮物・強肴(和牛石焼)・食事・水菓子

17,000円

※雅会席は三日前の事前予約制とさせていただきます。

## SET MENUS

"KAEDE" ￥8,000

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Small Appetizer, Grilled Dish, Steamed Dish, Ochazuke or Cold Mozuku Soba, Assorted Pickles, Dessert

"TACHIBANA" ￥14,000

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Small Appetizer, Grilled Dish, Steamed Dish, Fried Dish, Ochazuke or Cold Mozuku Soba, Assorted Pickles, Dessert

"MIYABI" ￥17,000

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Small Appetizer, Grilled dish, Steamed dish, Wagyu Stone Grilled Beef, Ochazuke or Cold Mozuku Soba, Assorted Pickles, Dessert

※Miyabi Kaiseki must be reserved three days in advance.

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

当店では国産米を使用しております。

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

# 鍋物

※おえ様より承ります。

牛しゃぶしゃぶ会席

16,000円

牛しゃぶしゃぶ

14,000円

お肉のお替り 11,500円

野菜のお替り 11,100円

鳥豚しゃぶしゃぶ会席

10,500円

鳥豚しゃぶしゃぶ

11,100円

お肉のお替り 11,100円

野菜のお替り 11,100円

## SET MENUS

### NABEMONO

\*Minimum order from 2 persons

#### **Shabu - Shabu with Beef (Course style)**

¥16,000

Two Kind of Appetizers, Assorted Sashimi, Shabu-Shabu with Beef,  
Rice or Noodles, Seasonal Fruits

#### **Shabu - Shabu with Beef**

¥12,000

Appetizers, Shabu-Shabu with Beef, Rice or Noodles, Seasonal Fruits

#### **Shabu - Shabu with Pork (Course style)**

¥10,500

Two Kind of Appetizers, Assorted Sashimi, Shabu-Shabu with Pork,  
Rice or Noodles, Seasonal Fruits

#### **Shabu - Shabu with Pork**

¥7,300

Appetizers, Shabu-Shabu with Pork, Rice or Noodles, Seasonal Fruits

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 are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

寿司

寿司盛り合わせ 六,500円

先附・寿司・汁・碗・水菓子

寿司会席 11,000円

先附・お向・焼物・揚物  
寿司・汁・碗・水菓子

## MENU

### SUSHI

Assorted sushi ¥6,500  
Appetizers, Sushi, Miso Soup, Dessert

Sushi Kaiseki ¥11,000  
Appetizers, Sashimi, Grilled Dish, Stewed Dish, Sushi, Miso Soup, Dessert

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

当店では国産米を使用しております。

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。