

# ～ 仲秋会席 ～

焼	凌	造	椀	先
肴	ぎ	里	盛	附
猪口 筋子羹和え	燕風呂吹き 蒸し鶏 軸葉 枸杞の実	旬肴盛り合わせ 妻飾り 花穂 山葵 土佐醤油	清まし仕立て 鱧葛打ち 早松茸 軸葉 柚子 梅肉	金目鯛煮凝り 秋茄子 姫玉蜀黍 蕃茄 振り柚子 紫芽 胡桃豆腐 氷柱海老 卸し芋 山葵
カマス袖庵焼き 子持ち鮎有馬煮 銀杏素揚げ 楚蟹奉書巻き 南瓜カステラ 酢取茗荷				
水菓子	香物	食事	強肴	蓋物
季果盛り合わせ	三種盛り	鮭梅茶漬け 三つ葉 海苔 霰 または 冷し茶蕎麦 洗い葱 油揚げ 七味	甘鯛酒蒸し 焼き豆腐 白菜 焼き葱 榎 湿地 青唐	合鴨ロース蒸し 秋大根 里芋 真菰 栗麩 青梗菜 芥子

18,000円

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Small Appetizer, Grilled Dish  
Stewed Dish, Ochazuke or Cold Chasoba, Japanese Pickles, Dessert

¥14,000

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

樺 けやき

雅 みやび

先附・椀盛・お造り・しの凌ぎ・焼物  
煮物・食事・水菓子

10,000円

先附・椀盛・お造り・しの凌ぎ  
焼物・煮物・食事・水菓子

11,000円

先附・椀盛・お造り・しの凌ぎ・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,  
Rice in tea or noodles, Assorted Pickles, Dessert

"KEYAKI" ￥11,000

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Small Appetizer, Grilled dish,  
Steamed dish, Rice in tea or noodles, Assorted Pickles, Dessert

"MIYABI" ￥17,000

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Small Appetizer, Grilled dish, Steamed dish,  
Wagyu Stone Grilled Beef, Rice in tea or noodles, 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。

寿司

寿司盛り合わせ 六、五〇〇円

先附・寿司・汁・碗・水菓子

寿司会席 一、一、〇〇〇円

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。

# 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。