

# ~ 橘会席 ~

先

附

鮟鱇ポン酢ジユレ  
數大根 卸し芋 小角胡瓜 長芋

角胡瓜 長芋

炊合せ

鯛蕪菁  
春菊 軸菜 針袖子

春菊 軸菜 針袖子

海老芋羹

才巻海老 百令根  
加美亞 セルフイーウ

椀

盛

清まし仕立て

カマス酒汐焼き 敷紙豆腐  
鏡大根 軸菜 柚子

食事

鮭梅茶漬け  
三つ葉 海苔 胡麻

鮭梅茶漬け  
三つ葉 海苔 胡麻

温水雲餡飪  
薄揚げ 洗い葱

温水雲餡飪  
薄揚げ 洗い葱

強肴

和牛鉗煮  
焼き豆腐 白菜 長葱  
茸彩々 温度玉子

和牛鉗煮  
焼き豆腐 白菜 長葱  
茸彩々 温度玉子

造

里

向肴盛り合わせ  
妻飾り 花穂 山葵 土佐醤油

香物

三種盛り

水菓子

季果盛り合わせ

焼八寸

鰯西京焼き  
置鰯黄身焼き 堀川牛蒡鑄込み

慈姑煎餅 丸十檸檬煮  
雪輪蓮根 京人參カステラ

楚蟹 湯葉  
山葵 卸し 三つ葉

1,000円

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Small Appetizer, Grilled Dish  
Stewed Dish, Ochazuke or Hot Mozuku Udon, 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。

雅  
みやび

櫻  
さくら

楓  
かえで

会席料理

※雅会席は三日前の事前予約制とさせていただきます。

先附・椀盛・お造り・凌ぎ・焼物  
煮物・強肴(和牛石焼)・食事・水菓

一  
万  
七  
千  
円

先附・椀盛・お造り・凌ぎ  
焼物・煮物・食事・水菓子

一  
万  
一  
千  
円

先附・椀盛・お造り・凌ぎ・焼物  
煮物・食事・水菓子

八  
千  
円

---

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。

壽司

壽司盛り合わせ 六,500円

先附・壽司・汁椀・水菓子

壽司会席

11,000円

先附・あ向・焼物・揚物  
壽司・オクラ・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

ご注文様あります。

牛しゃぶしゃぶ会席

16,000円

牛しゃぶしゃぶ

13,000円

お肉のお替り 1,500円

野菜のお替り 1,100円

島豚しゃぶしゃぶ会席

10,500円

島豚しゃぶしゃぶ

7,300円

お肉のお替り 1,100円

野菜のお替り 1,100円

## NABEMONO

\*Minimum order from 2 persons

### SET MENUS

<b>Shabu - Shabu with Beef (Course style)</b>	¥16,000
Two Kind of Appetizers, Assorted Sashimi, Shabu-Shabu with Beef, Rice or Noodles, Seasonal Fruits	
<b>Shabu - Shabu with Beef</b>	¥12,000
Appetizers, Shabu-Shabu with Beef, Rice or Noodles, Seasonal Fruits	
<b>Shabu - Shabu with Pork (Course style)</b>	¥10,500
Two Kind of Appetizers, Assorted Sashimi, Shabu-Shabu with Pork, Rice or Noodles, Seasonal Fruits	
<b>Shabu - Shabu with Pork</b>	¥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。