

# ～ 初春会席 ～

焼 八 寸	凌 ぎ	造 里	椀 盛	先 附
真魚鰹西京焼き 新筍粉節和え 景地神 伊達寿し 姫慈姑 松葉刺し 源氏 黒豆 才巻 猪口 紅白膾 干し柿	聖護院蒸すり流し 蒸し鶏 枸杞の実 松の実 軸菜 芥子	旬肴盛り合わせ 妻飾り 花穂 山葵 造醤油	清まし仕立て 金目鯛羽二重掛け 台座豆腐 紅白結び 柚子 金箔	百合根羹 楚蟹 鱒子 軸三つ景 卸し芋 祝い肴 数の子 錫烏賊 長芋 菜の花
水菓子	香の物	食 事	強 肴	煮 物
季果盛り合わせ	三種盛り	温月桃蕎麦 洗い葱 油揚げ 七味 または 三つ景 海苔 山葵	車海老天婦羅 白身魚紫蘇巻き 茄子 青唐 薬味 天露	寒鰯煮染め 八つ頭 梅人參 絹さや

18,000円

Appetizers, Clear Soup, Grilled Dish, Sashimi, Small Appetizer,  
Grilled Dish, Stewed Dish, Tempura, Ochazuke or Hot Getto Soba, 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。

Menu may change without prior notice due to circumstances.

食材の仕入れ状況によりメニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

# 会席料理

楓 かえで

樗 けりやき

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 六,500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。

# 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

11,000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。