

～ 橘会席 ～

先 附

甘海老黄身酢掛け
長芋 蛇腹胡瓜 茗荷 防風

青豌豆羹

蒸鶏 湯葉

加美亜 紫芽

椀 盛

清まし仕立て

鮎魚女 色紙豆腐

新牛蒡 人参 白髪葱

造 里

旬肴盛り合わせ

妻飾り 花穂 山葵 土佐醤油

凌 ぎ

春小ちらし

海老 穴子

錦系玉子

焼 八寸

伊佐木袖庵焼き

筍粉節 焼き蚕豆

新丸十樽燻煮 踏当座煮

蓬麩田楽

炊合せ

新馬鈴薯饅頭
軸奈 美味出汁

強 肴

和牛燉煮

新玉葱 パプリカ

茸彩々 青唐

食 事

鮭梅茶漬け

三つ葉 海苔 胡麻

または

冷茶蕎麦

薬味 蕎麦出汁

香 物

三種盛り

水菓子

季果盛り合わせ

16,100

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

¥16,100

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 service charge.

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。

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

先附・椀盛・お造り・しの凌ぎ・焼物
煮物・食事・水菓子

九,200円

櫻 うめ

先附・椀盛・お造り・しの凌ぎ
焼物・煮物・食事・水菓子

11,700円

雅 みやび

先附・椀盛・お造り・しの凌ぎ・焼物
煮物・和牛強肴(和牛石焼)・食事・水菓子

19,600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”

¥9,200

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

“KEYAKI”

¥12,700

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

“MIYABI”

¥19,600

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 service charge.

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。

NFB-M:GMD (2026-04-01)

寿司

寿司盛り合わせ 七,500円

先附・寿司・汁・焼物・水菓子

寿司会席

11,700円

先附・お向・焼物・揚物
寿司・汁・焼物・水菓子

MENU

SUSHI

Assorted sushi ¥7,500
Appetizers, Sushi, Miso Soup, Dessert

Sushi Kaiseki ¥12,700
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 service charge.
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。

鍋物

※おえ様より承ります。

牛しゃぶしゃぶ会席

18,400円

牛しゃぶしゃぶ

14,100円

お肉のお替り 9,800円

お肉のお替り 11,600円



鳥豚しゃぶしゃぶ会席

17,100円

鳥豚しゃぶしゃぶ

13,800円

お肉のお替り 9,800円

お肉のお替り 11,600円

SET MENUS

NABEMONO

*Minimum order from 2 persons

Shabu - Shabu with Beef (Course style)

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

¥18,400

Shabu - Shabu with Beef

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

¥13,800

Shabu - Shabu with Pork (Course style)

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

¥12,100

Shabu - Shabu with Pork

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

¥8,400

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 service charge.

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。