

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

九,二〇〇円

櫻 うめ

先附・椀盛・お造り・しの凌ぎ
焼物・煮物・食事・水菓子

一三,七〇〇円

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

一九,六〇〇円

※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。

壽司

壽司盛り合わせ 七,500円

先附・壽司・汁・焼物・水菓子

壽司会席

13,700円

先附・お向・焼物・揚物
壽司・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

さまざまな様子を承ります。

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

10,100円

鳥豚しゃぶしゃぶ

7,800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。

一品料理

旬菜と豆腐ステーキ

二、二〇〇円

茶碗蒸し

一、一〇〇円

本日の吸物

一、七〇〇円

黒毛和牛陶板焼き

一、二、〇〇〇円

焼物

銀鱈西京焼き

二、六〇〇円

本日の焼物

二、三〇〇円

揚物

天婦羅盛り合わせ

四、一〇〇円

琉球珍味

島水雲酢

一、一〇〇円

豚耳皮

一、一〇〇円

烏賊墨塩辛

一、一〇〇円

島らっきょう

二、三〇〇円

豆腐よう

一、一〇〇円

ご飯もの

蟹雑炊

一、九〇〇円

お茶漬け(鮭・梅)

一、八〇〇円

茶そば(温・冷)

一、九〇〇円

稲庭うどん(温・冷)

一、九〇〇円

FOOD ITEMS

A LA CARTE

Stewed Pork and Vegetables	¥2,200	Crab Meat Porridge	¥1,900
Savory Cup Custard	¥1,100	Ochazuke (Plum or Salmon)	¥1,800
Today's Clear Soup	¥1,700	Green Tea Noodles (Cold or Hot)	¥1,900
Grilled Japanese Beef on Hot Iron Plate	¥12,000	Inaniwa Udon (Cold or Hot)	¥1,900
Miso-Grilled Black Cod	¥2,600		
Today's Grilled Dish	¥2,300~		
Assorted Tempura	¥4,100		
Okinawan "Mozuku" Seaweed	¥1,100		
Pork Ear Dish	¥1,100		
Cuttlefish pickled in Salt	¥1,100		
Pickled Okinawan Shallot	¥2,300		
Tofu-yo	¥1,100		

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。