

～ 橘会席 ～

先 附

胡桃クリーム
蒸し鶏 芋茎 蓬麩
加美亜 水山葵

炙り鮎

焼茄子 秋葵 蕃茄 茗荷

炊合せ

豚角煮
姫竹 新玉葱 青梗菜

強 肴

金目鯛冷しゃぶ
白菜 茸彩々 長葱 水菜
薬味 ぽん酢

椀 盛

清まし仕立て
春子鯛 台座豆腐
鏡大根 軸三つ葉 蕨菜

食 事

鱧天茶漬け
三つ葉 海苔 胡麻
または
冷水雲鰓鮓
薬味 蕎麦出汁

造 里

旬肴盛り合わせ
妻飾り 花穂 山葵 土佐醤油

凌 ぎ

冷やし冬瓜
叩き海老 湯葉 榎
振り柚子

香 物

三種盛り

焼 八寸

鱸煎り焼き
牛蒡・露金平 姫唐黍
焼蚕豆 白瓜土佐和元
螢烏賊寿司 景地神

水菓子

季果盛り合わせ

16,100

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Small Appetizer, Grilled Dish, Stewed Dish,
Fried Dish, Ochazuke or Cold MozukuUdon, 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。

寿司

寿司盛り合わせ 1,500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 ¥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。