

～ 仲秋会席 ～

焼	凌	造	椀	先
				附
肴	ぎ	里	盛	胡麻酢和え
				氷柱海老 秋茄子 茗荷
猪口 楚蟹浸し	カマス袖庵焼き	穴子五穀蒸し 松の実 三つ葉	清まし仕立て 鱧葛打ち 早松茸 軸菜 柚子 梅肉	蓮芋 美味酢ジユレ
				子持ち鮎有馬煮
栗甘露煮 銀杏素揚げ 鶏八幡巻き 菊蕪 蓮根金平	妻飾り 花穂 山葵 土佐醤油	旬肴盛り合わせ	数氏大根 煮生姜 木の芽	煮物
水菓子	香物	食事	強肴	豚角煮
				蕪 里芋 栗麩 馬鈴薯
季果盛り合わせ	三種盛り	じゃこ茶漬け 三つ葉 海苔 霰 または 冷し茶蕎麦 洗い葱 海苔 山葵	車海老天婦羅 太刀魚竜田揚げ 茄子 湿地 青唐	青梗菜 芥子

16,100円

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Small Appetizer, Grilled Dish, Stewed Dish,
Fried 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。

雅 ^{みやび}

先附・椀盛・お造り・凌ぎ・焼物
煮物・強肴(和牛石焼)・食事・水菓子

一九六〇〇円

櫻 ^{うめ}

先附・椀盛・お造り・凌ぎ
焼物・煮物・食事・水菓子

二二五〇〇円

楓 ^{かえで}

先附・椀盛・お造り・凌ぎ・焼物
煮物・食事・水菓子

九三〇〇円

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。

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 七、五〇〇円

先附・寿司・汁・碗・水菓子

寿司会席

一三、七〇〇円

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

1,800円

牛しゃぶしゃぶ

1,100円

お肉のお替り 9,800円

野菜のお替り 1,100円



鳥豚しゃぶしゃぶ会席

1,100円

鳥豚しゃぶしゃぶ

800円

お肉のお替り 9,800円

野菜のお替り 1,100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。