



APPETIZER 先付

Steamed snow crab 香箱蟹
mibuna, cucumber, ginger vinaigrette jelly 小巻壬生菜 蛇腹胡瓜 生姜酢ゼリー掛け

COLD APPETIZER 向付

Jellied cod milt 真鱈雲子寄せ
sea urchin, wasabi, leek, ponzu 生うに 山葵 芽葱 割ポン酢

SOUP 椀盛り

Clear soup, alfonsino, grated turnip 雲仕立 金目鯛
shogoin turnip, tsuruna 聖護院蕪 つる菜

SASHIMI 造り

Prime tuna, seared grouper, sweet prawn 本鮪とろ 羽太炙り 甘海老
seaweed, radish, sudachi, wasabi 生海苔 防風 大根けん 酢橘 山葵

GRILLED 焼物

Yellowtail, egg yolk, grated radish, hot broth 鰯浅黄焼き 黄身卸し 鼈甲餡
simmered kikuna, chrysanthemum, salmon roe 菊菜と菊花浸し 汐いくら

SIMMERED 進肴

Hot pot, Japanese beef sirloin, white miso 和牛サーロイン白味噌鍋
seri, shiitake, burdock, Chinese cabbage 芹 王様椎茸 ささがき牛蒡 白菜

SHOKUJI 食事

Steamed rice, rosy seabass, soft boiled egg のど黒汐焼きご飯 温玉
miso soup, nameko, tofu 汁 滑子 豆腐
Japanese pickles 香の物 近江漬け 赤蕪漬け 胡瓜糠漬け 大根糠漬け

DESSERT デザート

Green tea mousse, jellied strawberry, 抹茶ムース 苺のゼリー寄せ
gold leaf, brown sugar, custard sauce 金箔 黒糖黄身ソース

¥22,000 (24,200)*

*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge

* ()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

Note: Menu items and their area of origin are subject to change, according to market supply.

注意: 尚、上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください。