

SHINO 志野

| | | |
|---|------|------------------------|
| Crushed tofu, smoked salmon, seared scallop, persimmon | 先付 | 白和へ 温薫鮭 帆立炙り 柿 |
| Clear soup, alfonsino, Shogoin turnip, oyster mushroom | お椀 | 清汁仕立 金目鯛 聖護院蕪 鮑茸 |
| Prime tuna, amberjack, sweet prawn sashimi | 造り | 鮪中とろ 間八 甘海老 |
| Hassun, 7 kinds of delicacies | 八寸 | 七品盛り |
| Grilled yellowtail, simmered seri, mushrooms, hot broth | 焼物 | 天上鰯漬け焼き 芹と天然きのこ煮浸し 鼈甲餡 |
| "Oden", pork belly, Shogoin radish, shrimp dumpling | 進肴 | おでん さくらポーク 聖護院大根 海老真薯 |
| Porridge, cod milt, sakura shrimp, Japanese pickles | 食事 | 白雑炊 雲子 桜海老 香の物 |
| Baked sweet potato mont blanc, green tea mousse | デザート | 焼き芋のモンブラン 抹茶ムース |

¥15,000 (16,500)*

TAKUMI 匠

| | | |
|--|------|----------------------|
| Snow crab, cucumber, chrysanthemum, vinaigrette jelly | 先付 | 香箱蟹 胡瓜 黄菊 土佐酢ゼリー |
| 2 kind of yellowtail sushi | 向付 | 天上鰯握り寿司二種 |
| Clear soup, cod, cod milt, shiitake, turnip | お椀 | 金波仕立 真鱈 雲子 椎茸 芽蕪 |
| Prime tuna, grouper, sweet prawn sashimi | 造り | 鮪とろ 九絵昆布香 甘海老 |
| Hassun, 9 kinds of delicacies | 八寸 | 九品盛り |
| Deep fried tilefish, sakura shrimp sauce | 焼物 | 甘鯛松笠揚げ 駿河湾産秋漁桜海老たれ |
| Hot pot, duck breast, seri, leek, burdock, grated radish | 進肴 | 合鴨雲鍋 芹 下仁田葱 ささがき牛蒡 |
| Steamed rice "Yumegokochi" | 食事 | 山形県産米「夢ごこち」釜炊きご飯 |
| smelt fish, salmon roe, miso soup, Japanese pickles | | 干し本ししゃも 鈴子 汁 香の物 |
| Daishiro persimmon, rice ice cream, custard sauce | デザート | 代白柿 お米のアイスクリーム 黄身ソース |

¥20,000 (22,000)*

YUH 邑

| | | |
|---|------|----------------------|
| Snow crab, crab innards, carrot, cucumber | 先付 | 加能蟹 蟹味噌和へ 金時人参 胡瓜 |
| 2 kind of yellowtail sushi | 向付 | 天上鰯握り寿司二種 |
| Clear soup, cod, cod milt, shiitake, turnip | お椀 | 金波仕立 真鱈 雲子 椎茸 芽蕪 |
| Prime tuna, grouper, squid sashimi | 造り | 鮪とろ 九絵昆布香 墨烏賊 |
| Hassun, 9 kinds of delicacies | 八寸 | 九品盛り |
| Grilled tilefish, simmered seri, mushrooms | 焼物 | 白甘鯛若狭焼き 芹と天然きのこの煮浸し |
| Japanese beef tenderloin, vegetables | 進肴 | 和牛フィレ炙り焼き 温野菜 |
| Steamed rice "Yumegokochi" | 食事 | 山形県産米「夢ごこち」釜炊きご飯 |
| smelt fish, salmon roe, miso soup, Japanese pickles | | 干し本ししゃも 鈴子 汁 香の物 |
| Daishiro persimmon, rice ice cream, custard sauce | デザート | 代白柿 お米のアイスクリーム 黄身ソース |

¥28,000 (30,800)*

SHUN 旬

| | | |
|---|------|-----------------|
| Hassun, 9 kinds of delicacies | 前菜 | 九品盛り |
| Prime tuna, grouper, squid sashimi | 造り | 鮪中とろ 九絵昆布香 墨烏賊 |
| Yonezawa beef sirloin "shabu shabu" | | 米沢牛サーロインのしゃぶしゃぶ |
| Vegetables | | 野菜各種 |
| Egg noodles, milk soup | 月光麵 | 飛鳥仕立 |
| Baked sweet potato mont blanc, green tea mousse | デザート | 焼き芋のモンブラン 抹茶ムース |

¥17,000 (18,700)*

YOH 曜

| | | |
|---|------|-----------------|
| Blowfish aspic | 先付 | ふぐ皮の煮凝り |
| Hassun, 9 kinds of delicacies | 前菜 | 九品盛り |
| Thinly sliced sashimi | 造り | 薄造り |
| Deep fried blowfish, Japanese pepper sault | 揚物 | ふぐ鬼衣揚げ 山椒汐 |
| Hot pot, vegetables | ちり鍋 | ちり鍋 野菜各種 |
| Porridge, egg, leek | 食事 | 雑炊 玉子 鴨頭葱 |
| Baked sweet potato mont blanc, green tea mousse | デザート | 焼き芋のモンブラン 抹茶ムース |

¥28,000 (30,800)*

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

*()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。

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