

会席 琴平  
Dinner KOTOHIRA  
旬の鰻が愉しめる会席

先付 / Starter  
無花果胡麻クリーム掛け  
Fig with sesame cream

前菜 / Appetizers  
穴子有馬寿司 もずく酢 飾り麩 枝豆松風真丈  
オクラいくら射込み 海老あられ揚げ 丸十蜜煮 蓮根チップ  
Eel sushi, mozuku seaweed, fu (wheat gluten), fish cake in soybeans,  
salmon roe in okra, fried prawn, sweet potato and lotus root chips

御椀 / Soup  
冷やしとろろ吸い とうもろこし豆腐  
Cold grated yam and corn tofu

御造り / Sashimi  
鮪 真鯛 勘八 湯引き鰻  
Tuna, sea bream, purplish amberjack and pike conger

焼物 / Grilled dish  
鰻木の芽焼き  
Grilled pike conger with buds

合肴 / Cold stewed dish  
冷製穴子と冬瓜の湯葉あんかけ  
Cold eel and winter melon with skin tofu and Japanese broth sauce

強肴 / Deep-fried dish  
鰻の舞茸巻き  
Deep-fried pick conger with maitake mushroom

酢物 / Marinated dish  
鰻皮なます  
Pick conger skin

御食事 / Noodle  
冷やし穴子そうめん  
Cold thin noodles with eel

水菓子 / Dessert  
完熟マンゴーゼリー  
Mango jelly

¥16,000

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients.

会席 さくら

SAKURA Experience Course  
和食・鉄板焼・寿司・天麩羅を愉しむ料理長のおすすめ会席  
Kaiseki, teppan grill, sushi and tempura

前菜 / Appetizers  
丘ひじき浸し いなだ染め卸し 枝豆松風真丈  
Blanched greens with bonito broth, young yellowtail and fish cake in soybeans

御椀 / Clear soup  
冷やしとろろ吸い とうもろこし豆腐  
Cold grated yam and corn tofu

寿司 / Sushi  
炙りかます 鰯胡麻醤油漬け  
Seared barracuda and horse mackerel with sesame soy sauce

天麩羅 / Tempura  
車海老 蛸 伏見しし唐  
Prawn, octopus and Fushimi green pepper

口代り / Simmered dish  
もずく酢 穴子 ドライトマト  
Marinated mozuku seaweed with eel dried tomato

焼物 / Grilled dish  
厳選和牛 50g  
Grilled premium Japanese beef 50g

御食事 / Noodle  
冷やし穴子そうめん  
Cold thin noodle with eel

水菓子 / Dessert  
完熟マンゴーゼリー  
Mango jelly

¥13,000

※こちらのコースは各食材に合わせた「日本酒 5 種ペアリングセット」ご利用頂けます。  
Sake pairing set (selection of 5) – Additional charge + ¥3,000

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。  
Prices are subject to applicable taxes and service charge.  
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。  
Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

# しず香 Dinner Set SHIZUKA

先付 / Starter  
とうもろこし豆腐  
Corn tofu

前菜 / Appetizers

穴子有馬寿司 もずく酢 飾り麩 枝豆松風真丈 オクラいくら射込み 海老あられ揚げ 丸十蜜煮 蓮根チップ  
Eel sushi, mozuku seaweed, fu (wheat gluten), fish cake in soybeans, okura in salmon roe, fried prawn, sweet potato and lotus root chips

御椀 / Clear soup  
つみれ蓮根  
Lotus root dumpling

御造り / Sashimi  
鮪 真鯛 いなだ  
Tuna, sea bream and young yellowtail

焼物 / Grilled dish  
鱸オニオンサラダ焼き  
Grilled Japanese seabass with onion salad

煮物 / Cold simmered dish  
冷製炊き合せ  
冬瓜 南瓜 トマト 長芋 海老 かえで麩 隠元 鶏そぼろ庵掛け  
Winter melon, pumpkin, tomato, yam, prawn, fu (wheat gluten) and green beans with Japanese broth and minced chicken sauce

揚物 / Deep-fried dish  
油目唐揚げ  
Deep-fried greenling

食事 / Udon  
白身魚の冷やしサラダうどん  
Cold udon with white fish

江戸前にぎり寿司五貫に変更承ります  
Chef's recommendation nigiri sushi (5 pieces) +¥3,000

水菓子  
Dessert

¥10,000

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。  
Prices are subject to applicable taxes and service charge.  
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。  
Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

# 江戸前寿司 右京 Sushi Dinner UKYO

先付 / Starters  
丘ひじき浸し  
Blanched greens with bonito broth

御造り / Sashimi  
鯛 勘八  
Sea bream and amberjack

合肴 / Simmered dish  
冷製炊き合せ  
Cold simmered vegetables

寿司 / Assorted sushi  
おまかせにぎり九貫 日替わり巻物  
Chef's recommendation nigari (9 pieces) and roll of the day  
中トロ 赤身 雲丹 その他6貫  
Includes medium marbled tuna, tuna, sea urchin and more

赤出汁  
Miso soup

水菓子  
Dessert

¥10,000

# 天麩羅 桃山 Tempura Dinner MOMOYAMA

先付 / Starter  
丘ひじき浸し  
Blanched greens with bonito broth

御造り / Sashimi  
鯛 勘八  
Sea bream and purplish amberjack

合肴 / Steamed  
冷製炊き合せ  
Cold simmered vegetables

天麩羅 / Tempura  
車海老2本 鱧 穴子 南瓜 茄子 椎茸 しし唐  
Fresh prawns, silver whiting, conger eel, pumpkin, eggplant, shiitake (mushroom) and shishito (green pepper)

食事 / Rice set  
ご飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

水菓子  
Dessert

¥10,000

# 和牛しゃぶしゃぶ会席

## Japanese Beef SHABU SHABU Course

### 先付 / Starters

丘ひじき浸し とうもろこし豆腐 もずく酢

Blanched greens with bonito broth, corn tofu and marinated mozuku seaweed

### 御造り / Sashimi

鮪 鯛 勘八

Tuna, sea bream and amberjack

和牛しゃぶしゃぶ / Beef SHABU SHABU (Japanese beef)

黒毛和牛 A4 ロース 120g

Japanese beef 120g (Rank A4)

(二種類の出汁からお選び下さい)

(Please choose one from below)

「昆布出汁」胡麻タレ ポン酢 又は 「すき焼き風」生卵 豆乳たれ

Traditional seaweed broth or Sukiyaki-style raw egg and soy milk dip

### 野菜 / Vegetables

白菜 豆腐 椎茸 しめじ 長ネギ 青菜 湯葉 大根 人参 葛切り

Chinese cabbage, tofu, shiitake mushroom, shimeji mushroom, white leek, greens, skin tofu, Japanese radish, carrot and kudzu starch noodles

御食事 / Rice set or Japanese noodles

ご飯 赤出汁 香の物 又は きしめん

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles, or Japanese noodles

水菓子

Dessert

¥13,000

※2名様より承ります。

※ This course serving from two people.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。

Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients.

# 鯛しゃぶしゃぶ会席

## Sea bream SHABU SHABU Course

### 先付 / Starter

丘ひじき浸し とうもろこし豆腐 もずく酢

Blanched greens with bonito broth, corn tofu and marinated mozuku seaweed

### 御造り / Sashimi

鮪 鯛 勘八

Tuna, sea bream and amberjack

鯛しゃぶしゃぶ / Sea bream SHABU SHABU (Sea bream)

「昆布出汁」胡麻タレ ポン酢

With traditional seaweed broth

### 野菜 / Vegetables

白菜 豆腐 椎茸 しめじ 長ネギ 青菜 湯葉 大根 人参 葛切り

Chinese cabbage, tofu, shiitake mushroom, shimeji mushroom, white leek, greens, skin tofu, Japanese radish, carrot and kudzu starch noodles

食事 / Rice set or Japanese noodles

お茶漬け 香の物 又は きしめん

Chazuke (rice with Japanese tea) and Japanese pickles, or Japanese noodles

水菓子

Dessert

¥10,000

※2名様より承ります。

※ This course serving from two people.

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。

Prices are subject to applicable taxes and service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

# お子様膳 Kids Menu

鶏唐揚げ  
Japanese styled (fried chicken)

季節の煮物  
Simmered vegetables

にぎり寿司  
Nigiri  
サーモン 鮪  
Salmon and tuna

玉子焼  
Japanese-styled omelet

てんかすうどん  
Japanese cold udon (noodles)

水菓子  
Dessert

¥1,800

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。  
Prices are subject to applicable taxes and service charge  
入荷状況より内容が変更となる場合がございます。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients.