

会席 琴平
KAISEKI Dinner Set KOTOHIRA

先付 / Amuse 白だつ浸し黄身酢掛け Boiled taro stem
前菜 / Appetizers 金時草、白ばい貝柔煮、さくらんぼ麩、川海老艶煮 丸十蜜煮、枝豆、諸越松風新丈 Boiled greens, stewed whelk, wheat gluten, stewed shrimp sweet potato, green soybeans and fish cake
御椀 / Clear soup 初夏の土瓶蒸し フォアグラ、冬瓜、トマト、焼目大根、ズッキーニ “Dobinmushi” Foie gras, white gourd, tomato, radish and zucchini
御造り / Sashimi 鮪、鯛、縞鰻、鰩落とし(梅紫蘇ジュレ) Tuna, sea bream, yellow jack and boiled pick conger ※伊勢海老のお造りに変更承ります +2,000円 Japanese spiny lobster Additional charge + ¥ 2,000
焼物 / Grilled dish 伊勢海老鬼殻焼き Grilled Japanese spiny lobster
揚げ物 / Fried dish 油目薄衣揚げ Deep-fried greenling
強肴 / Special dish 伊勢海老白味噌小鍋 Stewed Japanese spiny lobster with miso
酢物 / Vinegary dish じゅんさい酢、蛇の目胡瓜 Vinegary water shield and cucumber
御食事 / Rice set あわび土鍋飯、赤出汁、香の物 Steamed rice with abalone in a “Donabe” pot miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert

¥15,000

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.
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 that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredient .

しず香
Dinner Set SHIZUKA

先付 / Amuse 水無月豆腐 White sesame and beans tofu
前菜 / Appetizers 金時草、白ばい貝柔煮、さくらんぼ麩、枝豆 川海老艶煮、丸十蜜煮、諸越松風新丈 Boiled greens, stewed whelk, wheat gluten, green soybeans Stewed shrimp, sweet potato and fish cake
御椀 / Clear soup 伊勢海老ひろうす薄葛仕立て Deep-fried tofu with Japanese spiny lobster
御造り / Sashimi 本鮪、鯛、ふっこ洗い Tuna, sea bream and small Japanese sea bass
煮物 / Stewed dish 大山鶏地部煮 揚げ茄子、しし唐 Stewed chicken Deep-fried eggplant and green pepper
焼物 / Grilled dish 鮎塩焼き Salt-grilled sweet fish “Ayu”
酢物 / Vinegary dish もずく酢 Mozuku seaweed
食事 / Rice set 土鍋もちし御飯 赤出汁 香の物 Steamed rice with corn in a “Donabe” pot miso soup and Japanese pickles 江戸前にぎり寿司五貫に変更承ります +3,000円 Chef’s recommendation nigiri sushi (5pieces) an extra charge +¥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.

天麩羅 桃山 Tempura Dinner Set MOMOYAMA

先付 / Amuse
おかひじきお浸し
Boiled greens with bonito soup stock

御造り / Sashimi
鯛、鮪
Sea bream, tuna

合肴 / Stewed dish
大山鶏地部煮
揚げ茄子、しし唐
Stewed chicken
Deep-fried eggplant, green pepper

天麩羅 / Tempura
車海老2本、鱧、穴子、南瓜、茄子、椎茸、青唐
(Prawns, silver whiting, conger eel,
pumpkin, egg plant, Shiitake mushroom and green pepper)

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

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 Set UKYO

先付 / Amuse
おかひじきお浸し
Boiled greens with bonito soup stock

御造り / Sashimi
鯛、鮪
Sea bream, tuna

合肴 / Stewed dish
大山鶏地部煮
揚げ茄子、しし唐
Stewed chicken
Deep-fried eggplant, green pepper, Japanese pepper

寿司 / Assorted sushi
おまかせにぎり八貫
巻物
Chef's recommendation nigiri sushi (8 pieces) and sushi roll

中トロ 赤身 雲丹 その他5貫
Medium marbled tuna, tuna, sea urchin etc.

日替り巻物
Roll sushi of the day

赤出汁
Miso soup

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.

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 that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredient

鯛しゃぶしゃぶ会席 Sea bream SHABU SHABU Course

先付 / Amuse
おかひじきお浸し、水無月豆腐、諸越松風新丈
Boiled greens with bonito soup stock,
white sesame and beans tofu and fish cake

御造り / Sashimi
鮪、鯛、ふっこ洗い
Tuna, sea bream and small Japanese sea bass

鯛しゃぶしゃぶ / SHABU SHABU (Sea bream)
「昆布出汁」胡麻タレ ポン酢
Traditional seaweed soup stock

野菜 / Vegetables

食事 / Rice set or Japanese noodle
茶漬け、香の物 又は きしめん
Chazuke and Japanese pickles or Japanese noodle

水菓子
Dessert

¥10,000

※2名様より承ります。
※This set menu is for two persons.

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 that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredient

和牛しゃぶしゃぶ会席 Japanese beef SHABU SHABU Course

先付 / Amuse
おかひじきお浸し、水無月豆腐、諸越松風新丈
Boiled greens with bonito soup stock,
white sesame and beans tofu and fish cake

御造り / Sashimi
鮪、鯛、ふっこ洗い
Tuna, sea bream and small Japanese sea bass

和牛しゃぶしゃぶ / SHABU SHABU (Japanese beef)
黒毛和牛A4口ース120g
Japanese beef 120g (Grade A4)
(二種類の出汁からお選び下さい)
(Please choose one soup stock 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 soup stock
or
Sukiyaki booth with raw egg, soy milk dip

野菜 / Vegetables

食事 / Rice set or Japanese noodle
白飯、赤出汁、香の物 又は きしめん
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles or Japanese noodle

水菓子
Dessert

¥13,000

※2名様より承ります。
※This set menu is for two persons.

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