

『新春昼懷石』

New Year's Lunch Kaiseki

16,500

祝肴

Appetizer

白胡麻豆腐 生雲丹 鼈甲餡 山葵

White Sesame Tofu with Sea Urchin, Wasabi

芹 しめじ胡麻浸し

Boiled Japanese Parsley and Shimeji Mushrooms  
with Sesame Sauce

車海老艶煮 カステラ玉子

Simmered Kuruma Prawn / Japanese Omelet

サーモン砵巻 黒豆松葉刺し

Salmon Rolled with Radish / Simmered Black Soybeans

御雑煮

New Year Soup

大山鶏塩焼 焼餅 亀甲椎茸 日の出人参 鶴菜 柚子 金箔

Grilled Chicken with Salt, Broiled Rice Cake, Vegetables  
and Gold Leaf

御凌ぎ

Side Dish

赤飯 胡麻塩

Red Bean Rice with Sesame Salt

造り

Sashimi

本鮪 天然鯛昆布 寒鰯 青利烏賊 土佐醤油

Tuna, Sea Bream, Yellowtail, Squid with Soy Sauce

煮物

Simmered Dish

丸大根スープ煮 梅人参 筍 和牛八丁味噌煮 針柚子

Simmered Japanese Radish,  
Wagyu Beef with Miso, and Vegetables

合肴

Interlude Dish

帆立貝焼霜 花山葵 塩昆布 大和芋 叩き梅 香味野菜

Seared Scallop, Japanese Horseradish flower,  
Salted Kelp, Yam, Plum and Aromatic Vegetables

焼物

Broiled Dish

金目鯛唐墨焼 黒毛和牛八幡巻き

Grilled Red Bream / Kuroge Wagyu Beef Rolled with Burdock

千枚蕪 はじかみ 稻穂

Pickled Turnip / Pickled Ginger / Ear of Rice

食事

Meal

蟹飯釜炊き

Clay Pot Steamed Crab Rice

イクラ醤油漬け 赤出汁 香の物

Soy-marinated Salmon Roe / Miso Soup  
Japanese Pickles

デザート

Dessert

マスカルポーネの白い汁粉 ブルーベリー ラズベリー

Mascarpone Soup with Blueberry, Raspberry

キウイ 白玉

Kiwi Fruit, Rice-Flour Dumplings

表記料金は全て日本円で消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。

All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen and subject to 15% service charge

## ランチコース

### Lunch Course



#### 鉄板焼ステーキと寿司コース 16,500

##### Beef Steak and Sushi Course

先付、煮物、蒸物、鉄板焼サーロイン(70g)、寿司盛り合わせ、吸物、デザート

Appetiser, Simmered dish, Steamed dish, Beef sirloin (70g), Assorted Sushi

Clear soup, Dessert

## ランチ定食

### Lunch Set Menu



#### 新春そば膳

8,250

##### New Year's Cold Soba Set

先付、お雑煮、本鮪づけ丼、天婦羅、そば（冷）、香物

Appetiser, Japanese New Year Soup, Marinated Red Tuna on Sushi Rice,

Buckwheat Noodle with Pickles Seafood and Vegetable Tempura

#### 新春『魚河岸』寿司

9,350

##### New Year's "UOGASHI" Sushi Set

先付、お雑煮、握り寿司 10 貫、赤出汁

Appetiser, Japanese New Year Soup, 10 pieces of Sushi, Miso Soup



#### 新春和牛すき焼御膳

9,350

##### New Year's Wagyu Beef Sukiyaki Set

先付、お雑煮、和牛すき焼、御飯、香物、赤出汁

Appetiser, Japanese New Year Soup, Wagyu Beef Sukiyaki Style with Rice

Pickles, Miso Soup

表記料金は全て日本円で消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。

All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen and subject to 15% service charge

『新春おまかせ懷石』

New Year's "OMAKASE" Dinner Kaiseki

38,500

祝肴  
Appetizer

うるい 菜胡麻浸し 子持ち昆布  
Boiled Wild Vegetables, Kelp with Herring Roe  
鯛きずし 五色膾 結び昆布  
Vinegared Sea Bream, Five-Color Pickled Vegetables, Tied Kelp  
雲丹 キャビア寿司 花穂 山葵  
Sea Urchin, Caviar Sushi with Shiso Blossom and Wasabi  
鮑柔らか煮餅粉揚げ 肝ソース  
Deep Fried Abalone with Rice-Flour, Liver Sauce  
子持鮎煮浸し 黒豆松葉刺し 焼目唐墨  
Sweet Fish / Black Beans / Dried Mullet Roe

御雑煮  
New Year Soup

大山鶏塩焼 焼餅 亀甲椎茸 日の出人参 鈴菜 柚子 金箔  
Grilled Chicken, Broiled Rice Cake and Vegetables

御凌ぎ  
Side Dish

赤飯 胡麻塩  
Red Bean Rice with Sesame Salt

造り  
Sashimi

青森県大間産本鮪 久絵昆布 寒鰯 青利烏賊  
Bluefin Tuna from Ōma, Aomori  
Kelp-Marinated Longtooth Grouper, Yellowtail and Squid

煮物  
Simmered Dish

伊勢海老具足煮 鶴小芋 梅人参 筍 菜の花 柚子  
Simmered Spiny Lobster and Vegetables

合肴  
Interlude Dish

河豚玉地蒸し 河豚焼白子 焼き葱 露生姜 芽葱餡  
Steamed Egg Custard with pufferfish, Grilled pufferfish roe,  
Grilled Leek and Scallion Sauce

焼物  
Broiled Dish

喜知次西京焼 はじかみ 黒毛和牛炭火焼 赤万願寺  
Grilled Rockfish with Saikyo Miso/ Charcoal-grilled Kuroge Wagyu

食事  
Meal

鯛飯釜炊き イクラ醤油漬  
Clay Pot Steamed Sea Bream Rice/ Soy-marinated Salmon Roe  
赤出汁 香の物  
Miso Soup / Japanese Pickles

デザート  
Dessert

季節の果物盛合せ  
Assorted Fruits