#### 『クリスマス昼懐石』

# Christmas Lunch Kaiseki

16,500

先付 芹胡麻浸しもみ海苔

Appetizer Boiled Japanese Parsley and Seaweed

河豚白子豆腐 鴨頭葱 紅葉卸し べっ甲餡

Pufferfish Milt Tofu with Grilled Kujo Leek with Amber Sauce

和牛ほほ肉柔らか煮 友地餡

Braised Wagyu Beef Cheek with Rich Soy-Based Sauce

吸物 山芋玉地蒸し 湯葉 百合根 銀杏 蟹餡

Hot Dish Steamed Japanese Yam Custard with Yuba, Lily Bulb,

Ginkgo Nuts and Crab Sauce

造り 本鮪 鯛昆布〆 平貝

Sashimi Tuna, Sea Bream, Pen Shell Clam

煮物 鰤大根 焼葱 絹さや 針柚子

Simmered Dish Simmered Yellowtail and Daikon with Grilled Leek.

Snow Peas and Julienned Yuzu

焼物 伊勢海老炭火焼 ミニトマト カリフラワー甘酢漬け アメリケーヌソース

Broiled Dish Charcoal-Grilled Japanese Spiny Lobster with Cherry Tomatoes,

Pickled Cauliflower and Sauce Américaine

食事 根深飯釜炊き 九条葱 下仁田葱 胡麻 海苔

Meal Clay Pot Rice with Kujo and Shimonita Leeks,

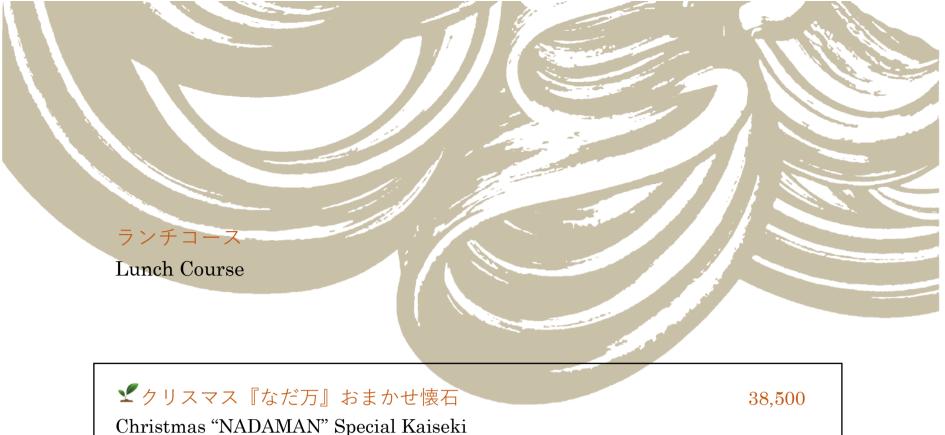
Sesame and Seaweed

赤出汁、香の物

Miso Soup, Japanese Pickled

デザート 苺ブリュレ バニラアイス ベリーソース

Dessert Strawberry Crème Brûlée with Vanilla Ice Cream, Berry Sauce



クリスマスランチ寿司懐石

16,500

Christmas Lunch Sushi Kaiseki

先付、造り盛り合わせ、小鉢丼、煮物、握り寿司7貫、赤出汁、デザート

Appetizer, Assorted Sashimi, Small rice bowl, Simmered dish, 7 pieces of Sushi Miso soup, Dessert

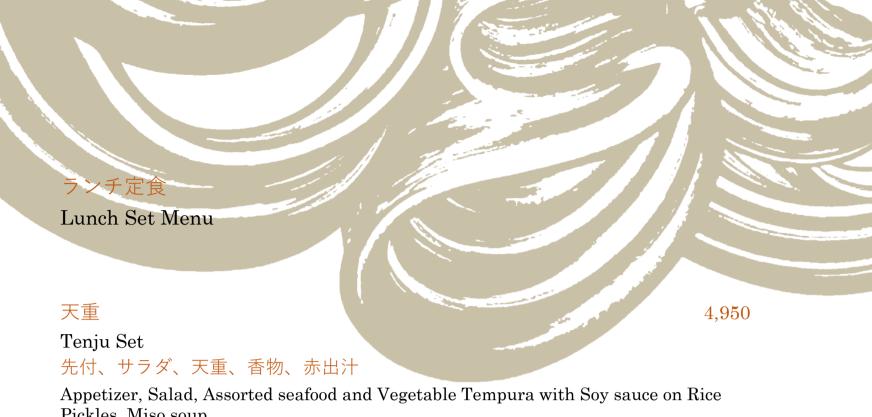
# √ クリスマス鉄板焼きランチ

16,500

"WAGYU" Beef Lunch Course

前菜、スープ、本日の魚介、サラダ、黒毛和牛フィレ 又は サーロイン (80g) ガーリックライス、香物、赤出汁、デザート

Appetiser, Soup, Daily Seafood, Salad Choice of Wagyu beef Tenderloin or Sirloin (80g), Garlic Fried rice, Pickles Miso soup, Dessert



Pickles, Miso soup

うな重 6,820

Unaju Set

先付、サラダ、うな重、香物、肝吸

Appetiser, Salad, Broiled eel with Sweet wine sauce on Rice, Pickles, Clear soup

そば膳 6,820

Cold Soba Set

先付、本鮪づけ丼、天婦羅、そば(冷)、香物

Appetizer, Marinated red tuna on Sushi rice, Buckwheat noodle with Pickles seafood and Vegetable Tempura

『魚河岸』寿司 7,920

"UOGASHI" Sushi Set

先付、サラダ、握り寿司 10 貫、赤出汁

Appetizer, Salad, 10 pieces of Sushi, Miso soup

和牛すき焼御膳 7,920

Wagyu Beef Sukiyaki Set

先付、サラダ、和牛すき焼、御飯、香物、赤出汁

Appetizer, Salad, Wagyu beef Sukiyaki style with Rice, Pickles, Miso soup

### 『クリスマスおまかせ懐石』

#### Christmas Special Kaiseki

38,500

先付 芹胡麻浸し 笹身昆布 🗸

Appetizer Boiled Japanese Parsley and Kombu-Cured Chicken Tenderloin

河豚白子豆腐 河豚皮卸し和え ちり酢餡

Pufferfish Milt Tofu with Tossed Pufferfish Skin

蟹蕪寿司 鮟肝沢庵 九条葱ラルド巻

Crab and Turnip Sushi, Monkfish Liver & Takuan,

wrapped in Kujo Leek Lardo

吸物 山芋玉地蒸し 湯葉 百合根 銀杏 蟹餡

Hot Dish Steamed Japanese Yam Custard with Yuba, Lily Bulb,

Ginkgo Nuts and Crab Sauce

造り 本鮪 牡丹海老 赤貝

Sashimi Tuna, Botan Shrimp, Ark Shell

煮物 九絵小鍋仕立て 巻白菜 下仁田葱 豆腐

Simmered Dish Longtooth Grouper Hot Pot with Chinese Cabbage and Tofu

合肴 鰤大根 絹さや かもじ葱 針柚子

Broiled Dish Simmered Yellowtail and Daikon Radish

焼物 伊勢海老雲丹焼 ミニトマト カリフラワー甘酢漬け アメリケーヌソース

Grilled Dish Grilled Japanese Spiny Lobster with Sea Urchin,

Cherry Tomatoes, Pickled Cauliflower and Sauce Américaine

食事 黒毛和牛釜炊き 牛蒡 人参 キャベツ

Meal Clay Pot Rice with Wagyu Beef, Burdock Root,

Carrot and Cabbage

赤出汁、香の物

Miso Soup, Japanese Pickled

デザート季節の果物盛合せ

Dessert Assortment of Seasonal Fruits