

『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【1月4日・5日限定】

Lunch Set Menu 【Available exclusively on January 4 and 5】

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

『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

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