

桜会席 桜花 Chef's Special Kaiseki "OUKA"

先附 Appetizer

浅利と根三つ葉のお浸し

Boiled Asari clam and Mitsuba leaf

御椀 Soup

桜鯛と蛤土瓶仕立て

Clear soup in earthenware teapot with sea bream and clam

造り Sashimi

鯛薄造り 桜花塩 ちり酢 柑橘ジュレ

Sea bream sashimi with Sakura flower salt, vinegar soy sauce and citrus jelly

焼物 Grilled Dish

桜鱒燻し焼き 山葵染め卸し

Grilled trout with grazed radish

蓋物 Simmered Dish

若竹煮

Simmered bamboo shoot, Wakame seaweed

強肴 Seasonal Dish

黒毛和牛炭火焼き 雲丹 花山葵卸し

Grilled Japanese Wagyu beef with sea urchin, wasabi and grazed radish

食事 Rice

花見ばら散らし 留椀

Barachirashi; Steamed rice with sashimi, wild vegetables and seasonal vegetables
Miso soup

甘味 Dessert

桜のガトーショコラ ホイップクリーム 季の物

Gateau chocolate with cherry blossom flavor and whipped cream
Seasonal fruits

¥15,000

表示料金は別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

和楽 “WARAKU”

先附 Appetizer

螢烏賊木の芽味噌和え

Boiled firefly squid, bamboo shoot with Sansho pepper miso

お凌ぎ Small Dish

雲丹かけ御飯 茎山葵醤油漬け 甘醤油

Steamed Japanese rice with deep fried sea urchin, Wasabi stem and sweet soy sauce

御椀 Soup

海老と春野菜の真丈

Clear soup with Shrimp and seasonal vegetables dumpling

造り Sashimi

本日のおすすめ 二種盛り

Two kinds of Sashimi with traditional garnishes

主菜 Main Dish

国産和牛炭火焼 または 天婦羅盛り合わせ

Charcoal-grilled Japanese Wagyu beef or Assorted Tempura

食事 Rice

白米(国産米) じゃこ有馬山椒

留椀 香の物

Steamed Japanese rice with simmered baby sardine

Miso soup and pickled Japanese vegetable

甘味 Dessert

苺のパンナコッタ 季の物

Strawberry panna cotta, Seasonal fruits

¥19,000

**神戸牛への変更、追加料金 ¥8,500 **Upgrade to Kobe beef with supplement

表示料金は別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

会席 夢滴

Kaiseki “YUMESHIZUKU”

先附 Appetizer

春若芋養老豆腐

Yam potato tofu with seaweed soy sauce and wasabi

お凌ぎ Small Dish

雲丹かけ御飯 茎山葵醤油漬け 甘醤油

Steamed Japanese rice with deep fried sea urchin, Wasabi stem and sweet soy sauce

御椀 Soup

桜鯛と蛤土瓶仕立て

Clear soup in earthenware teapot with sea bream and clam

造り Sashimi

本日のおすすめ 三種盛り

Three kinds of Sashimi with traditional garnish

焼物 Grilled Dish

黒睦油焼 花山葵染め卸し

Grilled Japanese bluefish with wasabi and grazed radish

蓋物 Simmered Dish

若竹煮

Simmered bamboo shoot, Wakame seaweed

強肴 Seasonal Dish

黒毛和牛露味噌煮

Simmered Wagyu beef with butterbur miso

食事 Rice

桜海老と青海苔 釜炊き御飯 留椀 香の物

Steamed Japanese rice with Sakura shrimp and seaweed

Miso soup and pickled Japanese vegetable

甘味 Dessert

露の臺アイス最中 黒胡麻餡 季の物

Japanese wafer “Monaka” with butterbur sprout ice cream and black sesame sauce
Seasonal fruits

¥22,000

表示料金は別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.