



Lunch “MAI”

先附 Appetizer

春若芋養老豆腐

Yam potato tofu with seaweed soy sauce and wasabi

御椀 Soup

海老と春野菜の真丈

Clear soup with Shrimp and seasonal vegetables dumpling

長杉板 Seasonal delicacies

和え物 燻し鶏胸肉と春野菜 胡麻アボガド和え

Smoked chicken and seasonal vegetables with sesame and avocado sauce

造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of Sashimi

炊き合わせ 蓬豆腐揚げ出し 大根生姜卸し

Deep fried mugwort tofu in broth soup with grazed radish and ginger

小鉢 春甘藍と桜海老 ビスク風摺り流し

Thick soup of Japanese cabbage and Sakura shrimp ~ bisque style~

主菜 Main Dish

魚料理:桜鱈の落味噌焼き 燻しの香り

Grilled trout with butterbur miso paste

肉料理:地豚角煮 馬鈴薯餡 柚子芥子

Simmered Japanese pork with potato thick sauce and Yuzu citrus mustard

天婦羅:海の幸三種 山の幸五種

Assorted Tempura with three kinds of seafood and five kinds of vegetables

*上記より一品お選びください。 *Please select your main course from above stated

御飯 Rice

白米(国産米) 留椀 香の物

Steamed Japanese rice, Miso soup and pickled Japanese vegetable

甘味 Dessert

¥5,800

表示料金に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.

桜会席 桜花

Chef's Special Lunch 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

海老と春野菜の真丈

Clear soup with Shrimp and seasonal vegetables dumpling

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

桜鱒煙し焼 山葵染め卸し

Grilled trout with wasabi and grazed radish

強肴 Seasonal Dish

春の天婦羅 桜花塩 酢橘

Assorted tempura with Sakura flower salt and Japanese citrus

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

¥7,000

表示料金に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.

昼会席 凜 Lunch Kaiseki “RIN”

先附 Appetizer

螢烏賊木の芽味噌和え

Boiled firefly squid, bamboo shoot with Sansho pepper miso

御椀 Soup

海老と春野菜の真丈

Clear soup with Shrimp and seasonal vegetables dumpling

造り Sashimi

青利烏賊/塩・酢橘 鯛そぎ造り/柑橘ジュレ掛け 白身/叩き蕨醤油

Squid/salt and Sudachi citrus Sea bream/citrus jelly

White fish/soy sauce and chopped wiled vegetable

焼物 Grilled Dish

桜鱒煙し焼 山葵染め卸し

Grilled trout with wasabi and grazed radish

煮物 Simmered Dish

春小蕪と青梗菜 鯛の子餡掛け

Simmered turnip, bok choy and Wakame seaweed with fish roe thick sauce

強肴 Seasonal Dish

黒毛和牛露味噌煮

Simmered Wagyu beef with butterbur miso

食事 Rice

蛸と大根釜炊き御飯

留椀 香の物

Steamed Japanese rice with octopus and radish

Miso soup and pickled Japanese vegetable

甘味 Dessert

¥9,500

表示料金に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.