

# 会席 季翔 Kaiseki “KISHO”

## 先附 Appetizer

蟹と焼茄子の生姜酢掛け みずの実 黄身酒盗  
Boiled crab and eggplant with egg yolk and ginger vinegar sauce

## 御椀 Soup

すっぱん沢煮椀 松茸 蕪 人参 茗荷 芽葱 口、生姜  
Clear soup with soft-shelled turtle and Matsutake mushroom

## 造り Sashimi

本日のおすすめ 三種盛り 妻一式 山葵 土佐醤油  
Three kinds of Sashimi with traditional garnishes

## 焼物 Grilled Dish

秋味薫焼 いくら柚子卸し フルーツ鬼灯 栗渋皮煮 蓮根津軽漬け  
Grilled salmon with grated radish and salmon roe

## 蓋物 Simmered Dish

叩き鱧丹波蒸し 菊花餡掛け 菊菜饅頭 零余子 溶き山葵  
Simmered pike conger, Kikuna leaf and chestnut dumpling with thick sauce

## 強肴 Seasonal Dish

黒毛和牛雲丹磯辺焼 蕪 舞茸 九条葱 叩き長芋醤油  
Grilled Japanese Wagyu beef with sea urchin and seaweed sauce

## 食事 Rice

新之助釜炊き御飯 鯉胡麻醤油和え 唐墨  
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り  
Steamed Japanese rice “Shinnosuke” with two kinds of side dishes  
Miso soup and pickled Japanese vegetable

## 甘味 Dessert

栗のパンナコッタ 蓮餅 ミント 季の物  
Chestnut panna cotta with lotus root dumpling and mint/Seasonal fruits

¥15,000

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.

# 和樂 “WARAKU”

## 先附 Appetizer

無花果と焼茸胡麻和え 鮑茸 占地 葡萄 石榴

Fig and grilled mushroom with sesame, grapes and pomegranate

## お凌ぎ Small Dish

雲丹かけ御飯 香味干し海苔 茎山葵醬油漬け 甘醬油

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

## 御椀 Soup

すっばん沢煮椀 松茸 蕪 人参 茗荷 芽葱 口、生姜

Clear soup with soft-shelled turtle and Matsutake mushroom

## 造り Sashimi

本日のおすすめ 二種盛り 妻一式 山葵 土佐醬油

Two kinds of Sashimi with traditional garnishes

## 主菜 Main Dish

国産和牛炭火焼

旬の焼野菜 卸しだれ 和芥子たまりだれ 塩、檸檬、山葵 旬の摘み野菜  
または

天婦羅盛り合わせ 才巻海老三本 海鮮 旬の野菜五種  
変わり塩、檸檬、天出汁 本日のお浸し

Charcoal-grilled Japanese Wagyu beef and grilled seasonal vegetables  
grated radish sauce, soy sauce with Japanese mustard, salt, Japanese citrus and Wasabi, Green salad  
or

Assorted Tempura, prawn, seafood and five kinds of vegetables  
salt, Japanese citrus and special broth, Simmered vegetables

## 食事 Rice

白米(国産米) じゃこ有馬山椒 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with simmered baby sardine, miso soup and pickled Japanese vegetable

## 甘味 Dessert

栗のパンナコッタ 蓮餅 ミント 季の物

Chestnut panna cotta with lotus root dumpling and mint/Seasonal fruits

¥19,000

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.