# 一品料理 À La Carte

# 小鉢

Appetizer

# **煮る果と焼茸胡麻和え**

鲍茸 占地 葡萄 石榴

¥2,400

Fig and grilled mushroom with sesame, grapes and pomegranate

## 蟹と焼茄子の生姜酢掛け

みずの実 黄身酒盗

¥3,200

Boiled crab and eggplant with egg yolk and ginger vinegar sauce

# 脚椀

Soup

### 蓮 蒸し

海老 帆互 松茸 銀杏 牛蒡 蕪菜 口、振り柚子

¥2,600

Clear soup with shrimp, scallop, Matsutake mushroom and lotus root

### すっぽん沢煮椀

松茸 蕪 人参 茗荷 芽葱 口、生姜

¥3,500

Clear soup with soft-shelled turtle

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.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market price.

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。

であアレルキーとお待ちのお客様は、こ返慮なくレストランマネーンヤーま(お中(行)くたさい。 If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.



#### Sashimi

## 盛り合わせ 三種(1名様)

¥3,800

Three kinds of assorted Sashimi (for 1 person)

# 炭火焼き

### Charcoal-grilled Dish

和牛炭火燒 100g/200g Japanese Wagyu beef 100g/200g

¥8,000/15,000

銘柄脉 200g (1~2 名様) Japanese pork 200g (for 1-2 persons) ¥3,800

地鶏 200g (1~2 名樣)

¥3,500

Japanese chicken 200g (for 1-2 persons)

焼き野菜(1~2 名様)

¥2,600

Assorted vegetables (for 1-2 persons)

表示料金に別途消费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.

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market price.

# 強肴

#### Seasonal Dish

## 天婦羅盛り合わせ(1~2 名様)

¥4,200

Assorted tempura (for 1-2 person)

## 黒毛和牛すき焼き 季節の野菜

¥5,000

Simmered Wagyu beef sukiyaki style

# 句の神食事

#### Seasonal Rice

## 地鶏と栗釜炊き御飯

零余子 冬菇椎茸 三つ蚤 留椀 香の物

(3 ♣/3 go)¥3,800

Steamed Japanese rice with chicken and chestnut Miso soup and pickled Japanese vegetable

### 新之助釜炊き御飯

鏗胡麻醬油和え 唐墨 留椀 香の物

Steamed Japanese rice "Shinnosuke" with two kinds of side dishes Miso soup and pickled Japanese vegetable

- \*国産のお米を使用しております。
- \*All the rice we serve for you is made in Japan.

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴l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.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market price.

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.

# 神食事

#### Rice and noodles

**評飯** ¥550

Steamed Japanese rice

神飯セット (味噌汁, 香の物付)

¥1,200

Steamed Japanese rice, miso soup and pickled Japanese vegetables

**蕎麦** ¥1,800

SOBA noodles

稲庭饂飩 ¥1,800

**UDON** noodles

**咪噌汁** ¥600

Miso soup

香の物盛り合わせ

¥1,400

Assorted Japanese pickles

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴l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.

<sup>\*</sup>国産のお米を使用しております。

<sup>\*</sup>All the rice we serve for you is made in Japan.

# <u>甘味</u>

#### Dessert

### 栗のパンナコッタ

### 蓮餅 ミント 季の物

¥1,500

Chestnut panna cotta with lotus root dumpling and mint Seasonal fruits

## 焙じ茶と林檎のパウンドケーキ

### 塩昆布 胡桃 黒糖ホイップ 季の物

¥1,500

Roasted tea and apple pound cake with salty kelp, walnut and black sugar whipped cream Seasonal fruits

### 烧薩摩芋最中

### 干し葡萄 酒粕アイス 季の物

¥1,500

Japanese wafer "Monaka" with sweet potato paste, raisin and sake lees ice cream Seasonal fruits

## フルーツ盛り合わせ

¥2,800

Assorted fruits

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴ほす。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.