

夜のコース Dinner Set Menu

April 4 ~ April 30, 2019

17:30 - 21:30



Dinner 12,000

葛饅頭 桜餅見立て  
海老 鮑 トリュフ アスパラガス  
Kudzu mochi  
Prawn, abalone, truffle, asparagus

オマール海老真丈 若筍 花葩独活 木の芽  
Japanese consommé  
Lobster, bamboo shoot

造り三種  
Sashimi three kinds

八寸  
Seasonal Dish "Hassun"  
料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。  
Chef's hand selected dishes

桜鱒 木の芽味噌焼 そら豆  
Grilled trout miso sauce, broad bean

うすい豆すり流し アスパラガス 雲丹 帆立 菜花  
Thick green pea soup, asparagus, sea urchin, scallop

眼張 筍 揚げ出し  
山菜天婦羅 木の芽おろし  
Deep fried rockfish, bamboo shoot

御飯 留椀 香の物  
Rice, red miso soup, pickles

Dinner 15,000

葛饅頭 桜餅見立て  
海老 鮑 トリュフ アスパラガス  
Kudzu mochi  
Prawn, abalone, truffle, asparagus

オマール海老真丈 若筍 花葩独活 木の芽  
Japanese consommé  
Lobster, bamboo shoot

造り三種  
Sashimi three kinds

八寸  
Seasonal Dish "Hassun"  
料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。  
Chef's hand selected dishes

油目 筍 木の芽焼  
Grilled greenling, bamboo shoot

稚鮎 山菜天婦羅  
Deep fried sweetfish

和牛 新じゃがいも 玉葱 花山椒  
Wagyu, potato, onion, Japanese pepper

御飯 留椀 香の物  
Rice, red miso soup, pickles

甘味  
Dessert

Dinner 18,000

葛饅頭 桜餅見立て  
海老 鮑 トリュフ アスパラガス  
Kudzu mochi  
Prawn, abalone, truffle, asparagus

オマール海老真丈 若筍 花葩独活 木の芽  
Japanese consommé  
Lobster, bamboo shoot

造り五種  
Sashimi five kinds

八寸  
Seasonal Dish "Hassun"  
料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。  
Chef's hand selected dishes

油目 筍 木の芽焼  
Grilled greenling, bamboo shoot

鮑 稚鮎 山菜天婦羅  
Deep fried abalone, sweetfish

和牛しゃぶしゃぶ 花山椒  
Wagyu pot, Japanese pepper

御飯 留椀 香の物  
Rice, red miso soup, pickles

甘味  
Dessert

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。  
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。  
Prices are subject to service charge and tax.  
If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.  
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

京の米老舗 八代目儀兵衛の「川梅」オリジナルブレンド米（国産）をご用意いたします。  
Rice served here is special blended rice from the Hachidaime Gihey rice company in Kyoto..