

# MENU

March 1 2018 - March 31 2018

食材の入手が困難な場合など、献立を変更することがございます。あらかじめご了承くださいませ

Since the menu based on daily market availability of fresh ingredients,

Menu items are subject to change.

We would appreciate if you can take this into your consideration.

花懐石 5・940円税サ込

**Kaiseki-HANA 5,940yen Incl.tax/service charge**

**花怀石 5,940 日元 含服务费含税价格**

先付 胡麻豆腐 桜花

Sesame Tofu

芝麻豆腐

前菜 季節の彩り

à la carte 照菜单点的菜

造り 鯛 湯葉

SAHIMI sea bream and YUBA( soy-milk skin)

鯛鱼刺身, 生腐皮刺身

椀物 白味噌仕立て ひろうす

light-colored-MISO soup with HIROUSU(deep fried tofu mixed with thinly sliced vegetables)

白味噌汤(炸豆腐丸子)

主菜 牛肉照焼き 筍若竹煮

beef TERIYAKI(sweet-soy-sauce-glazed)

照烧牛肉

simmered bamboo shoots and Wakame(seaweed)

竹笋裙带菜炖菜

揚物 大海老変り揚げ

“Variation Fried” prawn

炸对虾

御飯 かやく御飯 赤出汁 漬物

Japanese mixed rice, Red miso-soup, Japanese pickles

什锦饭,红味噌汤,腌泡菜

水物 六色パレット

Today's 6kinds of assortment dessert 当日甜点

謝恩特別懷石 8,640 円税サ込

**Special Kaiseki SYAON(Thanks-giving) 8,640yen Incl.tax/service charge**  
**感谢您怀石 8,640 日元 含服务费含税价格**

先付 胡麻豆腐 桜花

Sesame Tofu

芝麻豆腐

前菜 春の前菜盛り

à la carte 照菜单点的菜

椀物 海老真丈 筍

Soup of shrimp dumplings and bamboo shoots

汤 ( 鲜虾真薯,竹笋 )

造り 本日のお造り

Today's Sashimi(sliced raw fish)

刺身拼盘

主菜 大海老あられ揚げ 添え 二色田楽 または 新筍と牛肉炙り焼き 添え 二色田楽

deep fried prawn

炸对虾

鉢物 若竹煮

simmered bamboo shoots and Wakame(seaweed)

竹笋裙带菜炖菜

御飯 筍御飯 赤出汁 漬物

, red MISO-soup, pickles

, 红味增汤,腌泡菜

水物 本日のデザート 甘味 抹茶

Today's dessert,Matcha ,sweets

当日甜点 抹茶

300 年記念特別懐石「花の宴」 11,880 円税サ込

The 300th anniversary commemoration KAISEKI  
11,880yen Incl.tax/service charge  
〈庆祝春节〉懐石「花の宴」11,880 日元 含服务费含税价格

一献酒 千年一しぼりたて

pre-prandial alcoholic beverage 餐前酒

先付 胡麻豆腐

Sesame Tofu

芝麻豆腐

前菜 春の彩盛り合せ

à la carte 照菜单点的菜

椀物 すっぽん真蒸 または 京の白味噌椀

Soft-shelled turtle broth based Soup of Soft-shelled turtle dumplings

汤 (甲鱼真薯,竹笋)

OR 或

light-colored-MISO soup

白味噌汤

向付 鯛 とろ鮪 湯葉 筍

SASHIMI ( sea bream, fatty-tuna ,YUBA(TOFU skins),bamboo shoots)

刺身(鲷鱼, 金枪鱼,生豆腐皮刺身,竹笋)

主菜 大海老と春の野菜揚物 生麩二色田楽

deep-fried prawns and vegetables

炸对虾 炸野菜

2Tastes of Dengaku

田乐烧

鉢物 若筍煮 蒨 木の芽

simmered bamboo shoots and Wakame(seaweed), Butterbur,pepper-tree-leaf

竹笋裙带菜炖菜, 款冬・花椒芽

御飯 筍釜炊き御飯 添え 黒毛和牛炙り焼き 香の物 赤出汁

rice cooked with bamboo shoots,red Miso soup,pickles

竹笋饭,红味噌汤,腌泡菜

roasted kuroge-wagyu beef

炙烤的黑毛和牛肉

季節のデザート甘味盛り合せ お薄

Today's dessert,Matcha ,sweets

当日甜点 抹茶

雅懷石 14,256 円税サ込

**Kaiseki-MIYABI 14,256yen Incl.tax/service charge**

**雅懷石 14,256 日元 含服务费含税价格**

先付 胡麻豆腐 花卉百合根

Sesame Tofu

芝麻豆腐

前菜 春の彩盛り合せ

à la carte 照菜单点的菜

椀物 すっぽん鍋 または 京の白味噌椀

hotpot with softshelled turtle

日式甲鱼小锅

OR 或

light-colored-MISO soup

白味噌汤

向付 鯛 とろ鮪 湯葉 筍

SASHIMI ( sea bream, fatty-tuna ,YUBA(TOFU skins),bamboo shoots)

刺身(鯛鱼, 金枪鱼,生豆腐皮刺身,竹笋)

主菜 あわび 黒毛和牛 伊勢海老

roasted kuroge-wagyu beef , abalone and spiny lobster

炙烤的黑毛和牛肉, 鲍鱼, 伊势龙虾

鉢物 若筍煮 蒨 木の芽

simmered bamboo shoots and Wakame(seaweed), Butterbur,pepper-tree-leaf

竹笋裙带菜炖菜, 款冬·花椒芽

御飯 筍釜炊き御飯 香の物 赤出汁

rice cooked with bamboo shoots,red Miso soup,pickles

竹笋饭,红味噌汤,腌泡菜

季節のデザート 甘味盛り合せ お薄

Today's dessert,Matcha ,sweets

当日甜点 抹茶

鴨川 4,514 円税サ込

Kaiseki-KAMOGAWA (4,514yen) Incl.tax/service charge

鴨川 4,514 日元 含服务费含税价格

先付 胡麻豆腐 桜花

sesame TOFU

芝麻豆腐

前菜 季節の彩り

à la carte 照菜单点的菜

椀物 京の白味噌仕立 ひろうす

light-colored-MISO soup with HIROUSU(deep fried tofu mixed with thinly sliced vegetables)

白味噌汤(炸豆腐丸子)

造り 鯛 ゆば

SAHIMI sea bream and YUBA( soy-milk skin)

鯛鱼刺身, 生腐皮刺身

主菜 三色田楽 または 海老と野菜の揚物

3Tastes of Dengaku

田乐烧

or 或

deep-fried prawns and vegetables

炸对虾 炸野菜

鉢物 筍 若布

simmered bamboo shoots and Wakame(seaweed)

竹笋裙带菜炖菜

御飯 かやく御飯 漬物 赤出汁

Japanese mixed rice, Red miso-soup, Japanese pickles

什锦饭,红味噌汤,腌泡菜

水物 本日のデザート

Today's dessert

当日甜点

筍御膳 5・940 円税サ込

Takenoko-Gozen ( bamboo shoots set meal ) (5,940yen) Incl.tax/service charge

竹笋御膳 5,940 日元 含服务费含税价格

先付 菜の花 筍

seasonal dish(Rape Buds,bamboo shoots)

一道小下酒菜 ( 菜花,竹笋)

椀物 海老真丈の若竹椀

soup(SHINJYO(minced shrimp balls), bamboo shoots)

汤(鲜虾真薯,竹笋)

造り 鯛 ゆば 筍

SASHIMI(sea bream/bamboo shoots/TOFU Skins)

刺身(鲷鱼/竹笋/豆腐皮)

焼物 筍木の芽焼き 麩田楽

grilled bamboo shoots topped with pepper-tree-leaf

raw Fu wheat gluten broiled with a Miso glaze

烤竹笋, 花椒芽,生面筋田乐烧

揚物 海老 白魚

deep-fried whitebait and prawns

炸对虾 炸日本银鱼

鉢物 筍土佐煮

bamboo shoots simmered with shaved dried bonito

竹笋土佐煮

御飯 筍御飯 漬物 赤出汁

rice cooked with bamboo shoots,red Miso soup,pickles

竹笋饭,红味增汤,腌泡菜

水物 本日のデザート

Today's dessert

当日甜点