

# 香妃

KOHI

本日の先付  
Appetizer of the day

天ぷら十品  
車海老一尾 魚介三品 野菜六品  
Tempura 10 pieces  
Kuruma prawn, three seafood, six vegetable

サラダ  
Salad

季節御飯 または 白御飯 味噌汁 香の物  
Seasonal rice or steamed white rice, miso soup, Japanese pickles

ピエール・エルメ・パリよりアイスクリーム  
Ice cream by Pierre Hermé Paris

¥6,000

# 茜

AKANE

本日の先付  
Appetizer of the day

本日の鮮魚二種盛り  
Two kinds of sashimi

天ぷら十品  
車海老二尾 魚介三品 野菜五品  
Tempura 10 pieces  
Two prawns, three seafood, five vegetables

サラダ  
Salad

天茶漬け(鰹の一番出汁) 香の物 または かき揚げ天井 味噌汁香の物  
TENCHAZUKE : Rice topped with Kakiage with bonito broth, Japanese pickles

or

TENPURA BOWL : Rice topped with Kakiage, miso soup, Japanese pickles

ピエール・エルメ・パリよりアイスクリーム  
Ice cream by Pierre Hermé Paris

¥9,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

季節・天候により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu.

上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 15% service charge.

# 青柳

AOYAGI

本日の先付  
Appetizer of the day

天ぷら十一品  
(活車海老二尾 魚介四品 野菜五品)  
Tempura 11 pieces  
(Two prawns, four seafood, five vegetables)

サラダ  
Salad

天茶漬け (鰹の一番出汁) 香の物  
または  
かき揚げ天井 味噌汁 香の物  
TENCHAZUKE : Rice topped with Kakiage with bonito broth, Japanese pickles  
or  
TENPURA BOWL : Rice topped with Kakiage, miso soup, Japanese pickles

ピエール・エルメ・パリよりデザート  
Dessert by Pierre Hermé Paris

¥ 12,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

季節・天候により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu.

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 15% service charge.

# 仲澄

NAKASUMI

本日の先付  
Appetizer of the day

シェフおまかせ天ぷら  
Chef's special tempura selection

サラダ  
Salad

天茶漬(鰹の一番出汁) 香の物  
または  
かき揚げ天井 味噌汁 香の物  
または

又は山梨県中村農場産ハーブ卵を使った卵黄の天麩羅御飯 味噌汁 香の物

TENCHAZUKE : Rice topped with Kakiage with bonito broth, Japanese pickles

or

TENPURA BOWL : Rice topped with Kakiage, miso soup, Japanese pickles

or

Steamed white rice, egg yolk tempura, miso soup, Japanese pickles

ピエール・エルメ・パリ よりデザート

Dessert by Pierre Hermé Paris

¥ 15,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

季節・天候により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu.

上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 15% service charge.

# 呂花

ROKA

本日の先付  
Appetizer of the day

本日の鮮魚三種盛り  
Three kinds of sashimi

シェフおまかせ天ぷら  
Chef's special tempura selection

サラダ  
Salad

天茶漬(鰹の一番出汁) 香の物  
または  
かき揚げ天井 味噌汁 香の物  
または  
又は山梨県中村農場産ハーブ卵を使った卵黄の天麩羅御飯 味噌汁 香の物

TENCHAZUKE : Rice topped with Kakiage with bonito broth, Japanese pickles  
or

TENPURA BOWL : Rice topped with Kakiage, miso soup, Japanese pickles  
or

Steamed white rice, egg yolk tempura, miso soup, Japanese pickles

ピエール・エルメ・パリよりデザート  
Dessert by Pierre Hermé Paris

¥ 18,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

季節・天候により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu.

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 15% service charge.