

玉霞

TAMAGASUMI

先付 Appetizer

松葉蟹 胡瓜 若布 生姜酢ゼリー
あん肝味噌漬最中

Crab, Cucumber, Seaweed, Ginger vinegar jelly
Monkfish liver pickled with miso

御椀 Soup

胡麻豆腐 帆立貝葛打 紅葉人参 法蓮草 柚子
Sesame tofu, Scallop, Carrot, Spinach, Yuzu citrus

造り Sashimi

鰯 鱈焼霜 かわはぎ

Yellowtail, Broiled spanish mackerel, Filefish

凌ぎ Refreshment

焼鯖寿司

Grilled mackerel sushi

揚物 Fried dish

ふぐ 鮪 海老芋唐揚

青唐 レモン 慈姑煎餅 山椒塩

Blowfish, Tuna, Deep fried taro

Japanese pepper, Lemon, Arrowhead chips, Japanese pepper salt

温物 Hot dish

聖護院蕪風呂吹き 天使の海老 柚子味噌

Kyoto turnip, Prawn, Miso with yuzu citrus

食事 Rice

生雲丹と三つ葉御飯 ふぐひれ出汁

又は

白御飯 卵黄醤油漬 塩昆布 ちりめん山椒
赤出汁 香の物

Steamed rice with sea urchin, Blowfish broth soup

or

Steamed rice, egg yolk marinated with soy sauce, Seaweed, Dried young sardines

Miso soup, Japanese pickled

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリより “ガランス”

“Garance” by Pierre Hermé Paris

¥ 13,000

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

伯州

HAKUSHU

先付 Appetizer

雲子酒煮 白菜 菊菜 浅葱 あやめ雪 ちり酢

あん肝味噌漬最中

Simmered soft roe with sake, Chinese cabbage, Chrysanthemum, Leek, Turnip, Vinegar
Monkfish liver, Pickled with miso

御椀 Soup

胡麻豆腐 焼目甘鯛 紅葉人参 法蓮草 柚子

Sesame tofu, Grilled tilefish, Carrot, Spinach, Yuzu citrus

造里 Sashimi

鮪 鱒焼霜 かわはぎ

Tuna, Broiled spanish mackerel, Filefish

八寸 Delicacies

海老芋 鮪唐揚 粉唐墨

松葉蟹 胡瓜 若布 生姜酢

嶺岡豆腐 みたらし餡 山葵

柿なます

焼鯖寿司 刻みすぐき漬

Taro, Deep fried tuna, Dried mullet roe

Crab, Cucumber, Seaweed, Ginger vinegar

Tofu, Mitarashi sticky sauce, Wasabi

Pickled persimmon

Grilled mackerel sushi, Picled vegetable

焼物 Grilled dish

国産牛まつぼっくり燻香焼 菊芋ソース 銀杏

Wagyu beef smoked grilled, Sunroot sauce, Ginkgo nuts

強肴 Side dish

ふぐ 酢橘酢吉野 芽葱 もみじ卸し

Blowfish with sudachi citrus, Leek, Radish with red pepper

温物 Steamed dish

聖護院蕪風呂吹き 柚子味噌

Kyoto turnip, Yuzu citrus miso

食事 Rice

松葉蟹とトリュフ御飯 温泉玉子 赤出汁 香の物

又は

生雲丹と三ツ葉御飯 ふぐひれ出汁 香の物

Steamed crab and tuffle rice, Slow-boiled egg

or

Steamed sea urchin rice, Blowfish tail broth

Miso soup, Japanese pickled

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリより “モンブラン・サラ”

“Mont Blanc Sarah” by Pierre Hermé Paris

¥ 17,000

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

華嚴

KEGON

先付二種 Two kinds of appetizer

雲子酒煮 白菜 菊菜 あやめ雪 浅葱 ちり酢
唐墨飯蒸し 銀餡

Simmered soft roe with sake, Chinese cabbage, Chrysanthemum, Leek, Turnip, Vinegar
Steamed rice with dried mullet roe, Sticky soy sauce

御椀 Soup

胡麻豆腐 焼目甘鯛 紅葉人参 法蓮草 柚子
Sesame tofu, Grilled tilefish, Carrot, Spinach, Yuzu citrus

造里 Sashimi

鮪 鰯 かわはぎ
Tuna, Yellowtail, Filefish

八寸 Grilled dish

嶺岡豆腐みたらし餡 山葵
烏賊酒盗和え 柚子
水菜酢橘浸し
百合根 椎茸 白あえ
ふぐ唐揚青唐レモン

Tofu with mitarashi sticky sauce, Wasabi
Squid pickled in salt
Simmered potherb mustard
Lily bulb, Matsutake mushroom, Tofu cream
Deep fried blowfish

中皿 Side dish

松葉蟹 胡瓜 若布 生姜酢ゼリー
Crab, Cucumber, Seaweed, Ginger vinegar jelly

焼物 Grilled dish

国産牛まつぼっくり燻香焼 菊芋ソース 銀杏
Wagyu beef smoked grilled, Sunroot sauce, Ginkgo nuts

強肴 Side dish

ふぐ 酢橘酢吉野 芽葱 もみじ卸し
Blowfish, Sudachi citrus vinegar, Leek, Radish with red pepper

温物 Steamed dish

聖護院蕪と海老芋 柚子味噌
Kyoto turnip and taro with yuzu citrus miso

食事 Rice

松葉蟹とトリュフ御飯 温泉玉子 三ツ葉
又は

生雲丹御飯 ふぐひれ出汁
Steamed crab and tuffle rice, Slow-boiled egg, leaves
or
Steamed rice with sea urchin, Blowfish broth soup
Miso soup, Japanese pickles

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリより “ガランス”
ピエール・エルメ・パリよりマカロン 薄茶 峰の白 柳桜園詰
“Garance” by Pierre Hermé Paris
Macaron by Pierre Hermé Paris, powdered green tea

¥ 24,000

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

上記の料金を別途、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

松葉蟹会席

Snow crab kaiseki

先付 Appetizer

茶碗蒸し

松葉蟹 汲み上げ湯葉 いくら 美味出汁ジュレ

Egg custard

Snow crab, Soy milk skin, Salmon roe, Dashi broth jelly

造り Sashimi

活松葉蟹 本鮪中トロ

Snow crab, Medium fatty tuna

焼物 Grilled dish

炭火焼き蟹 生姜酢 酢橘 胡瓜

Charcoal grilled snow crab, Vinegar mixed ginger

Sudachi citrus, Cucumber

八寸 Delicacies

蟹天麩羅 蟹味噌豆腐

蟹と芹の酢の物

Snow crab tempura, crab innards tofu

Crab and water dropwort marinated vinegar

温物 Hot dish

蟹しゃぶしゃぶ 白菜 絹豆腐 柚子胡椒

Crab shabushabu style

Chinese cabbage, tofu, Yuzu citrus pepper

食事 Rice

蟹飯釜炊き 赤出汁 香の物

又は 蟹雑炊

Steamed crab rice and salmon roe, Miso soup, Japanese pickles

Or Snow crab porridge

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリよりデザート

ピエール・エルメ・パリよりマカロン 薄茶 峰の白 柳桜園詰

Dessert by Pierre Hermé Paris

Macaron by Pierre Hermé Paris, powdered green tea

¥ 28,000

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.

上記の料金を別途、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.

松葉蟹会席

Snow crab kaiseki

先付 Appetizer

茶碗蒸し

松葉蟹 波み上げ湯葉 1983 宮崎キャビア 美味出汁ジュレ

Egg custard

Snow crab, Soy milk skin, 1983 Miyazaki caviar, Dashi broth jelly

造り Sashimi

活松葉蟹 本鮪中トロ

Snow crab, Medium fatty tuna

焼物 Grilled dish

炭火焼き蟹 生姜酢 酢橘 胡瓜

蟹甲羅焼

Charcoal grilled snow crab, Vinegar mixed ginger

Sudachi citrus, Cucumber

Grilled in the snow crab shell

八寸 Delicacies

蟹天麩羅 蟹味噌豆腐

蟹と芹の酢の物

Snow crab tempura, crab innards tofu

Crab and water dropwort marinated vinegar

温物 Hot dish

蟹しゃぶしゃぶ 白菜 絹豆腐 柚子胡椒

Crab shabushabu style

Chinese cabbage, tofu, Yuzu citrus pepper

食事 Rice

蟹飯釜炊き いくら 赤出汁 香の物

又は 蟹雑炊

Steamed crab rice and salmon roe, Miso soup, Japanese pickles

Or Snow crab porridge

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリよりデザート

ピエール・エルメ・パリよりマカロン 薄茶 峰の白 柳桜園詰

Dessert by Pierre Hermé Paris

Macaron by Pierre Hermé Paris, powdered green tea

¥ 38,000

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.