

# 香妃

## KOHI

本日の先付

Appetizer of the day

天ぷら十品

Assorted tempura 10 pieces

(車海老一尾、魚介三品、野菜六品)

(one prawn, three kinds of seafood, six vegetables)

おすすめの御飯または白御飯、赤出汁、香の物

Seasonal rice or white rice, miso soup, Japanese pickles

ピエール・エルメ・パリよりデザート

Dessert by Pierre Hermé Paris

¥ 5,000

# 茜

## AKANE

本日の先付

Appetizer of the day

本日の鮮魚二種盛り 山利の諸味噌添え

Two kinds of sashimi, YAMARI-moro miso

天ぷら十品

Assorted tempura 10 pieces

(車海老二尾、魚介三品、野菜五品)

(two prawns, three kinds of seafood, five vegetables)

彩り野菜のサラダ

Fresh salad with vegetables

天茶漬け (鰹の一番出汁または煎茶)、香の物 または 白御飯、赤出汁、香の物

TENCHAZUKE : Rice topped with Kakiage with bonito stock or green tea, Japanese pickles

or

Steamed white rice, miso soup, Japanese pickles

ピエール・エルメ・パリよりデザート

Dessert by Pierre Hermé Paris

¥ 8,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

当店は国産米を使用しております。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 menu will follow seasonal changes.

上記の料金に別途、消費税・サービス料 13%を加算させていただきます。

The above price is subject to consumption tax and 13% service charge.