

会席 琴平  
Dinner KOTOHIRA  
河豚が愉しめる会席

先付 / Starter  
河豚の煮凝り  
Jellied puffer fish

前菜 / Appetizers  
えりんぎと胡桃の柚子味噌和え むかご真丈 菊花海老 丸十羹  
蟹棒寿司 飾り麩 柚子柿 銀杏

Eringi mushroom and walnut with yuzumiso, propagule dumpling, shrimp with chrysanthemum sweet potato jerry, crab sushi, fu(wheat gluten), persimmon and ginkgo nuts

御椀 / Soup  
雲丹豆腐  
Sea urchin tofu

御造り / Sashimi  
鮪 鯛 炙り河豚 縞鯔  
Tuna, sea bream, puffer fish and yellow jack

合肴 / Small dish  
牛肉と茄子の和風庵掛け  
Beef and eggplant dressed Japanese sauce

焼物 / Grilled dish  
鰯田楽焼き  
Grilled yellowtail with miso

強肴 / Special dish  
河豚小鍋仕立て  
Puffer fish hot pot

酢物 / Marinated dish  
蟹砵巻き  
Crab

御食事 / Rice set  
河豚雑炊 香の物  
Rice porridge with puffer fish and Japanese pickles

水菓子 / Dessert  
安納芋ぷりん  
Sweet potato pudding

¥16,000

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients.

会席 さくら

SAKURA Experience Course  
和食・鉄板焼・寿司・天麩羅を愉しむ料理長のおすすめ会席  
Kaiseki, teppan grill, sushi and tempura

前菜 / Appetizers  
青菜浸し 鯛葱巻き えりんぎと胡桃の柚子味噌和え  
Blanched greens with bonito broth, sea bream with leek and Eringi mushroom and walnut with yuzumiso

御椀 / Soup  
揚げ帆立つみれ  
Fried scallop dumpling

寿司 / Sushi  
甘海老昆布 〆 平目胡麻醤油漬け  
Northern shrimp and flatfish with sesame soy sauce

天麩羅 / Tempura  
車海老 鱈白子 蓮根  
Prawn, soft roe of cod and lotus root

口代り / Simmered dish  
やまいも寄せ  
Steamed grated yam jelly

焼物 / Grilled dish  
厳選和牛 50g  
Grilled premium Japanese beef 50g

御食事 / Rice set  
栗土鍋御飯  
Steamed rice with chestnut in a "Donabe" pot  
miso soup and Japanese pickles

水菓子 / Dessert  
安納芋ぷりん  
Sweet potato pudding

¥13,000

※こちらのコースは各食材に合わせた「日本酒 5 種ペアリングセット」ご利用頂けます。  
Sake pairing set (selection of 5) – Additional charge + ¥3,000

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。  
Prices are subject to applicable taxes and service charge.  
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。  
Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

## しず香 Dinner Set SHIZUKA

先付 / Starter  
やまいも寄せ  
Steamed grated yam jelly

前菜 / Appetizers  
えりんぎと胡桃の柚子味噌和え むかご真丈 菊花海老  
丸十羹 蟹棒寿司 飾り麩 柚子柿 銀杏  
Eringi mushroom and walnut with yuzumiso, propagule dumpling, shrimp with chrysanthemum  
sweet potato jerry, crab sushi, fu(wheat gluten), persimmon and ginkgo nuts

御椀 / Clear soup  
揚げ帆立つみれ  
Fried scallop dumpling

御造り / Sashimi  
鮪 鯛 鰯  
Tuna, sea bream and yellowtail

焼物 / Grilled dish  
鱈黄金焼き  
Grilled spanish mackerel

強肴 / Simmered dish  
海老芋団子かぶら庵掛け  
Fried shrimp-shaped taro dumpling with

酢物 / Marinated dish  
鱈白子  
Soft roe of cod

食事 / Rice set  
栗土鍋御飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice with chestnut, miso soup and Japanese pickles

江戸前にぎり寿司五貫に変更承ります  
Chef's recommendation nigiri sushi (5 pieces) +¥3,000

水菓子  
Dessert

¥10,000

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。  
Prices are subject to applicable taxes and service charge.  
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。  
Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

## 江戸前寿司 右京 Sushi Dinner UKYO

先付 / Starters  
青菜のお浸し  
Blanched greens with bonito broth

御造り / Sashimi  
鯛 鰯  
Sea bream and yellowtail

合肴 / Simmered dish  
鰯 南瓜 小芋 蕪 紅葉麩 青味  
Herring, pumpkin, taro, turnip, fu(wheat gluten) and green

寿司 / Assorted sushi  
おまかせにぎり九貫 日替わり巻物  
Chef's recommendation nigari (9 pieces) and roll of the day  
中トロ 赤身 雲丹 その他 6 貫  
Includes medium marbled tuna, tuna, sea urchin and more

赤出汁  
Miso soup

水菓子  
Dessert

¥10,000

## 天麩羅 桃山 Tempura Dinner MOMOYAMA

先付 / Starter  
青菜のお浸し  
Blanched greens with bonito broth

御造り / Sashimi  
鯛 鰯  
Sea bream and yellowtail

合肴 / Simmered dish  
鰯 南瓜 小芋 蕪 紅葉麩 青味  
Herring, pumpkin, taro, turnip, fu(wheat gluten) and green

天麩羅 / Tempura  
車海老 2 本 鱈 穴子 南瓜 茄子 椎茸 しし唐  
Fresh prawns, silver whiting, conger eel,  
pumpkin, eggplant, shiitake (mushroom) and shishito (green pepper)

食事 / Rice set  
ご飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

水菓子  
Dessert

¥10,000

# 和牛しゃぶしゃぶ会席

## Japanese Beef SHABU SHABU Course

### 先付 / Starters

青梗菜のお浸し やまいも寄せ えりんぎと胡桃の柚子味噌和え

Blanched greens with bonito broth, steamed grated yam jelly and Eringi mushroom and walnut with yuzumiso

### 御造り / Sashimi

鮪 鯛 鰯

Tuna, sea bream and yellowtail

和牛しゃぶしゃぶ / Beef SHABU SHABU (Japanese beef)

黒毛和牛 A4 ロース 120g

Japanese beef 120g (Rank A4)

(二種類の出汁からお選び下さい)

(Please choose one from below)

「昆布出汁」胡麻タレポン酢 又は 「すき焼き風」生卵 豆乳たれ

Traditional seaweed broth or Sukiyaki-style raw egg and soy milk dip

### 野菜 / Vegetables

白菜 豆腐 椎茸 しめじ 長ネギ 青菜 湯葉 大根 人参 葛切り

Chinese cabbage, tofu, shiitake mushroom, shimeji mushroom,

white leek, greens, skin tofu, Japanese radish, carrot and kudzu

御食事 / Rice set or Japanese noodles

ご飯 赤出汁 香の物 又は きしめん

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles, or Japanese noodles

水菓子

Dessert

¥13,000

※2名様より承ります。

※ This course serving from two people.

# 鯛しゃぶしゃぶ会席

## Sea bream SHABU SHABU Course

### 先付 / Starter

青梗菜のお浸し やまいも寄せ えりんぎと胡桃の柚子味噌和え

Blanched greens with bonito broth, steamed grated yam jelly and Eringi mushroom and walnut with yuzumiso

### 御造り / Sashimi

鮪 鯛 鰯

Tuna, sea bream and yellowtail

鯛しゃぶしゃぶ / Sea bream SHABU SHABU (Sea bream)

「昆布出汁」胡麻タレ ポン酢

With traditional seaweed broth

### 野菜 / Vegetables

白菜 豆腐 椎茸 しめじ 長ネギ 青菜 湯葉 大根 人参 葛切り

Chinese cabbage, tofu, shiitake mushroom, shimeji mushroom, white leek, greens, skin tofu, Japanese radish, carrot and kudzu

食事 / Rice set or Japanese noodles

お茶漬け 香の物 又は きしめん

Chazuke (rice with Japanese tea) and Japanese pickles, or Japanese noodles

水菓子

Dessert

¥10,000

※2名様より承ります。

※ This course serving from two people.

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。

Prices are subject to applicable taxes and service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

# お子様膳 Kids Menu

鶏唐揚げ  
Japanese styled fried chicken

季節の煮物  
Simmered vegetables

にぎり寿司  
Nigiri  
サーモン 鮪  
Salmon and tuna

玉子焼  
Japanese-styled omelet

てんかすうどん  
Japanese cold udon (noodles)

水菓子  
Dessert

¥1,800

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。  
Prices are subject to applicable taxes and service charge  
入荷状況より内容が変更となる場合がございます。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients.