

海老 会席
Shrimp Kaiseki
A traditional Japanese cuisine in courses

先付

冷製海老味噌茶碗蒸し
Cold steamed egg custard with shrimp miso

小鉢

フォアグラもなか
Foie gras with wafers

吸物

海老真丈香り椀
Clear soup with shrimp cake

造り

鮪と伊勢海老の洗い
Tuna and Ise lobster sashimi

焼物

黒毛和牛サーロイン炭焼 牡丹海老沖漬
Charcoal grilled Wagyu beef sirloin and marinated Botan prawn

揚物

伊勢海老の春巻 山菜天婦羅
Ise lobster spring roll and wild vegetables tempura

食事

桜海老土鍋ご飯 伊勢椀
Mixed steamed rice with Sakura shrimp and Ise lobster miso soup

季物

メロン 桜羊羹
Melon and Sakura sweet bean paste

¥20,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

十二颯 会席
JUNISOH Kaiseki
A traditional Japanese cuisine in courses

先付

北寄貝磯焼
Grilled surf clam

小鉢

フォアグラもなか
Foie gras with wafers

吸物

鯛麵椀
Clear soup with seabream and noodle

造り

鮮魚の造り 盛り合わせ
Assortment of seasonal sashimi

飛騨牛サーロイン (40g)
焼野菜三種盛り
Hida beef sirloin (40g)
3 kinds of grilled vegetables

揚物

筍海老真丈 挟み揚げ
Deep fried shrimp cake with bamboo shoot

食事

旬魚の寿司五種
5 kinds of sushi

季物

メロン 桜羊羹
Melon and Sakura sweet bean paste

¥22,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

心会席

Kokoro Kaiseki

A traditional Japanese cuisine in courses

先付

蛤と芹の潮鍋

Hot pot with Hamaguri clam and japanese parsley

小鉢

フォアグラもなか

Foie gras with wafers

吸物

鯛麺椀

Clear soup with seabream and noodle

造り

鮮魚の造り 盛り合わせ

Assortment of seasonal sashimi

焼物

きんき炭焼 焼春野菜添へ

Charcoal grilled ocean perch and seasonal vegetables

又は/or

黒毛和牛サーロイン炭焼 彩り焼野菜(+¥2,000)

Charcoal grilled Wagyu beef sirloin and seasonal vegetables
extra charge (+¥2,000)

煮物

筍年輪巻 海老葛煮

Steamed rolled bamboo shoot and shrimp paste

酢物

黒むつ酒蒸し

Steamed Japanese bluefish with ponzu vinegar

食事

浅利土鍋ご飯

Mixed steamed rice with Asari clam

季物

桜パンケーキ 桜羊羹

Sakura pancake and Sakura sweet bean paste

¥13,500



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

寿司と和牛のよくばり御膳
Sushi & Wagyu Special Dinner

ガーデンサラダ
Garden salad

黒毛和牛サーロイン(100g)
Wagyu sirloin (100g)

又は / or

特選黒毛和牛フィレ A4 (100g) (+¥3,000)
Wagyu fillet A4 (100g) extra charge (+¥3,000)

最高級黒毛和牛フィレ A5 (100g) (+¥6,000)
Premium Wagyu fillet A5 (100g) extra charge (+¥6,000)

最高級黒毛和牛サーロイン A5 (100g) (+¥7,000)
Premium Wagyu fillet A5 (100g) extra charge (+¥7,000)

焼野菜
Grilled vegetables

寿司三貫 巻物
※赤身、白身、他一貫
3 kinds of nigiri sushi

又は / or

寿司五貫 巻物 (+¥1,000)
※赤身、白身、光物、他二貫
5 kinds of nigiri sushi extra charge (+¥1,000)

特選寿司五貫 巻物 (+¥2,000)
※中トロ、雲丹、イクラ、他二貫
5 kinds of premium nigiri sushi extra charge (+¥2,000)

赤出汁
Miso soup

デザート
Dessert

¥10,000

「サムライ」弁当 SAMURAI Bento Box

湯葉のグリーンサラダ
Green salad with soy milk skin

造り盛り合せ
Assortment of sashimi

鶏照焼
Chicken teriyaki

焼魚二種
2 kinds of grilled fish

肉じゃが
Nikujaga - simmered potato with vegetables and shirataki

天婦羅盛り合せ
海老 さつま芋 鱈 茄子 青唐辛子
Assortment of tempura
Prawn, sweet potato, sillago, eggplant, green chili, Japanese mushroom

ちらし寿司
Sashimi with steamed rice

赤出汁
Miso soup

抹茶アイス
Green tea ice cream

¥8,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

しゃぶしゃぶメニュー Shabu Shabu Menu

しゃぶしゃぶ「武」 Shabu Shabu 'Take'

小鉢
Amuse bouche

黒毛和牛(A4)
Wagyu (A4)

野菜盛り合わせ
Assortment of vegetables

きしめん
Kishimen noodles

水菓子
Dessert

¥14,000

しゃぶしゃぶ「颯」 Shabu Shabu 'Soh'

小鉢
Amuse bouche

最上級黒毛和牛A5
Premium Wagyu (A5)

野菜盛り合わせ
Assortment of vegetables

きしめん
Kishimen noodles

水菓子
Dessert

¥16,000



写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.

すきやきメニュー Sukiyaki Menu

すきやき「武」 Sukiyaki 'Take'

小鉢
Amuse bouche

黒毛和牛(A4)
Wagyu (A4)

野菜盛り合わせ
Assortment of vegetables

ご飯、赤出汁、お新香
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

水菓子
Dessert

¥14,000

すきやき「颯」 Sukiyaki 'Soh'

小鉢
Amuse bouche

最上級黒毛和牛A5
Premium Wagyu (A5)

野菜盛り合わせ
Assortment of vegetables

ご飯、赤出汁、お新香
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

水菓子
Dessert

¥16,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.

アラカルト A la carte

サラダ Salad

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado	¥1,500
大根とジャコのサラダ	White radish and sardines	¥1,500
自家製豆腐と湯葉のサラダ	Homemade tofu and soy milk skin	¥1,800

ドレッシングは以下よりお選びください。

塩糍ドレッシング / 胡麻ドレッシング / 玉葱ドレッシング / 正油ドレッシング

Please choose one dressing from the followings:

Salt malt / Sesame / Onion / Soy sauce flavor

焼物 Grilled dish

銀鱈の西京焼き	Grilled cod with saikyo miso	¥2,500
鶏照焼き 山椒おろし添え	Chicken teriyaki with grated white radish	¥3,000
和牛サーロイン 正油糍焼	Wagyu sirloin with soy sauce malt	¥4,500

煮物 Simmered dish

茶碗蒸し 海老そぼろ餡かけ	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥1,800
旬野菜の炊き合わせ	Assortment of seasonal vegetables	¥2,600
和牛サーロインと野菜の煮浸し	Wagyu sirloin and vegetables	¥3,500

揚物 Fried dish

海老天婦羅 三本	Prawn tempura (3 pieces)	¥1,800
野菜天婦羅 七種盛り (椎茸 しめじ 長葱 南瓜 茄子 薩摩芋 アスパラ)	7 kinds of vegetable tempura	¥3,500
天婦羅盛合せ 五種盛り (海老 鱈 茄子 椎茸 薩摩芋)	Today's 5 kinds of tempura	¥4,200

アラカルト A la carte

食事 Meal

赤出汁	Miso soup	¥800
田舎味噌	Shinshu miso soup	¥800
御飯セット (御飯、赤出汁、お新香)	Gohan set (Steamed rice, miso soup, Japanese pickles)	¥1,000
お新香盛合せ	Assortment of Japanese pickles	¥1,800
日本そば (冷 又は 温)	Soba noodles (cold or hot)	¥1,800
稲庭うどん (冷 又は 温)	Inaniwa udon noodles (cold or hot)	¥1,800
鯛茶漬け	Sea bream ochazuke - rice and dashi soup bowl	¥2,500
天丼	Assorted tempura rice bowl	¥2,500
海鮮ちらし (小)	Assorted seafood rice bowl - small	¥3,000
雲丹いくら丼 (小)	Sea urchin and salmon roe rice bowl - small	¥5,000

甘味 Dessert

バニラアイスクリーム	Vanilla ice cream	¥800
抹茶と黒蜜 黄な粉のアイスクリーム	Macha ice cream with black honey and roasted soy flour	¥1,000
小倉アイスクリーム	Vanilla ice cream with sweet bean paste	¥1,000
メロン (1/6カット)	Melon (1/6 cut)	¥2,500

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.