

January 1月

Kaiseki 会席

<p>Miyabitei Otoshidama Special Menu 1月4日～18日 平日100食限定、要予約 (Weekdays only from January 4th to 18th, 雅庭お年玉スペシャルメニュー(ランチ デイナー) Limited to 100 meals, Advance Reservation Required) ¥13,600</p>	
<p>Celebratory Assorted Appetizers with Sea Bream, Abalone, Shitake Mushroom, Camembert & Salmon Roe Oyster, Spiny Lobster & Vegetable Cooked in Earthenware Pot Seared Matsuzaka Beef & Bamboo Shoot Grilled Longtooth Grouper, Taro & Water Chestnut with Yuzu Citrus Miso Sauce King & Red Crab Hot Pot Keiji Salmon, Tuna & Sarufutsu Scallop Rice Bowl, Keiji Salmon Miso Soup Strawberry Creme Brulee</p>	<p>祝肴 富多物 馳走 家喜物 多喜合せ 寿の物 デザート</p> <p>甘鯛・蝦夷鮑・裏白椎茸 松葉黄パプリカ カマンベールチーズ イクラ 金箔餡 土瓶蒸し(牡蠣・伊勢海老・大黒占地・青梗菜・酢橘) 松坂牛の炙り造りと早堀筍の重ね盛り 相混葱 薬味三種 久絵・亀甲芋・芽葱姑 柚子味噌ソース 振り柚子 蟹鍋(多良場蟹とズワイ蟹)野菜色々 鮭児・鮓・猿払帆立の美味井 酢取り生姜 鮭児荒の三平仕立て スペシャル苺ブリュレ</p>
<p>Shokado Bento (Weekdays only, Available from January 4th) 松華堂弁当 (1月1-3日除外 平日ランチ限定) ¥2,200</p>	
<p>Seasonal Sashimi Sesame Tofu & Vegetable Ohitashi Salad Chicken Confit Salad with Sesame Dressing Simmered Bamboo Shoot Dumpling & Daikon Radish Shrimp & Vegetable Tempura Plain Rice, Soup & Japanese Pickles</p>	<p>造り 小鉢 温物 揚物 食事</p> <p>旬魚一点盛 芽物一式 胡麻豆腐 野菜のお浸し 鶏のコンフィーサラダ 胡麻ドレッシング 筍飛龍頭 丸大根 青味 海老と野菜の天麩羅 白御飯 留碗 香の物</p>
<p>Kodawari Yakizakana Gozen (Lunch Only, Available from January 4th) こだわり焼魚御膳 (1月1-3日除外 ランチ限定) ¥2,800</p>	
<p>Grilled Fish with 3 flavors Salt/Sauce/Miso Appetizer of the Season Salad Seasonal Flavored Steamed Egg Custard Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice, Soup & Japanese Pickles Rice Cooked with Seasonal Ingredients Conger Eel Rice Bowl 5 Piece of Nigiri Sushi Dessert</p>	<p>本日の焼魚 小鉢 サラダ 茶碗蒸し 御食事【下記の中より1品お選びください】 白御飯 留碗 香の物 炊込み御飯 留碗 香の物 穴子飯 おまかせ鮓5貫 季節のデザート</p> <p>+ ¥0 + ¥400 + ¥900 + ¥1,600</p>
<p>Weekdays Special "Zeitaku Lunch" (Available from January 4th) 贅沢ランチ(1月1-3日除外 平日ランチ限定) ¥3,800</p>	
<p>Seasonal Assorted Sashimi Vegetable Ohitashi Salad with Baby Sardine Simmered Oyster & Taro Braised Wagyu Beef Meatballs with Tomato Sauce Seasonal Flavored Steamed Egg Custard Shrimp & Vegetable Tempura 3 Piece of Nigiri Sushi (Hot or Cold Available) Ise Tea Noodles *Excluding Public Holidays</p>	<p>造り 小鉢 強肴 蒸物 油物 握り鮓 麵</p> <p>旬魚の一点盛り 芽物一式 野菜のお浸し シラス 牡蠣と里芋の旨煮 和牛ミートボール トマト煮込み 茶碗蒸し 海老と旬野菜の天婦羅 三貫 (温・冷)伊勢茶そば</p>
<p>Otsukuri Gozen (Lunch Only, Available from January 4th) 御造り御膳 (1月1-3日除外 ランチ限定) ¥4,000</p>	
<p>5 types Seasonal Sashimi Simmered Dish Seasonal Flavored Steamed Egg Custard Appetizer of the Season Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice, Soup & Japanese Pickles Rice Cooked with Seasonal Ingredients 5 Piece of Nigiri Sushi Dessert</p>	<p>本日の御造り5種 炊合わせ 茶碗蒸し 季節の小鉢 御食事【下記の中より1品お選びください】 白御飯 留碗 香の物 炊込み御飯 留碗 香の物 おまかせ鮓五貫 季節のデザート</p> <p>+ ¥0 + ¥400 + ¥1,600</p>
<p>Shikisai (Lunch Only, Available from January 4th) 四季彩 (1月1-3日除外 ランチ限定) ¥5,500</p>	
<p>Ichino-zen - 1st Course Daisen Chicken Confit Salad with Sesame Dressing Vegetable Ohitashi Salad with Baby Sardine & Salmon Roe Sesame Tofu, Grilled Conger Eel, Water Chestnut Seasonal Assorted Sashimi Fried Shrimp Cake Ninozen - 2nd Course Grilled Sea Bream Seasonal Flavored Steamed Egg Custard Simmered Bamboo Shoot Dumpling & Daikon Radish Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Rice Cooked with Crab in Earthenware Pot (Advance Reservation Required, Only for 2 or More) 16 Multi-Grain Rice, Soup & Pickles Conger Eel Rice Bowl 5 Piece of Nigiri Sushi Matcha Ice Cream or Yuzu Citrus Mousse</p>	<p>(一の膳) 小鉢 造り 揚物 (二の膳) 焼物 蒸物 温物 御食事 デザート</p> <p>① 大山鶏のコンフィーサラダ 胡麻ドレッシング ② 旬野菜のお浸し シラス イクラ ③ 胡麻豆腐 焼き穴子 芽葱姑 旬のもの 2点盛 芽物一式 海老真薯のおかき揚げ 青味 睦月鯛の御唐焼 焼前 季節の茶碗蒸し 筍飛龍頭 丸大根 青味 【下記の中より1品お選びください】 [オススメ]釜炊き蟹ご飯(2名様～ 前日までの要予約) 十六穀米 留碗 香の物 穴子飯 おまかせ鮓5貫 抹茶アイス または 柚子ムース</p> <p>+ ¥1,500 + ¥0 + ¥900 + ¥1,600</p>
<p>Unaju - Eel Rice Box Set (Lunch & Dinner) うな重 (ランチ デイナー) ¥6,500</p>	
<p>Steam-grilled Eel on Rice Kimosui- Eel Liver Soup Appetizer of the Season Seasonal Flavored Steamed Egg Custard Japanese Style Pickles Dessert</p>	<p>うな重 肝吸 季節の小鉢 茶碗蒸し 香の物 季節のデザート</p>
<p>"Hitsumabushi Style" Eel Rice Bowl Set (Lunch & Dinner) ひつまぶし (ランチ デイナー) ¥6,500</p>	
<p>Green Salad Clear Soup with Eel Liver Condiments Japanese Style Pickles Ochazuke - Rice with Tea Dessert</p>	<p>サラダ 肝吸 薬味色々 香の物 お茶漬け 季節のデザート</p>

Irodori (Lunch & Dinner) 彩 (ランチ ディナー)		¥7,800
Simmered Oysters, Bamboo Shoot & Small Shrimp with Miso Vinaigrette	先附	牡蠣煮浸し・早堀筍・赤軸菜 小海老 辛子酢味噌 金箔
Steamed Codfish & Cod Milt with Starchy Sauce	蒸物	多良と雲子の親子蒸し 紅白蒲鉾 若芽 亀甲餡
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
Conger Eel & Vegetable Tempura	油物	穴子と野菜の天婦羅
Pot-au-feu with Chicken, Vegetable & Cheese, 3 Piece of Nigiri Sushi	温物	ポトフ鍋北海(じゃが芋・チーズ・大根・人参・地鶏・椎茸・青味)
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles	御食事	【下記の中より1品お選びください】
Rice Cooked with Crab in Earthenware Pot (Advance Reservation Required, Only for 2 or More)		[オススメ]釜炊き蟹ご飯(2名様～ 前日までの要予約)
16 Multi-Grain Rice, Soup & Pickles		十六穀米 留碗 香の物
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯
5 Piece of Nigiri Sushi		おまかせ鮓5貫
Matcha Ice Cream or Yuzu Citrus Mousse	デザート	抹茶アイス または 柚子ムース
		+ ¥1,500
		+ ¥0
		+ ¥900
		+ ¥1,600

Wagyu Steak, Tempura, Sushi Course (Lunch & Dinner) 鮨 天麩羅 ステーキコース (ランチ ディナー) **¥10,800**

Chicken Salad or Chawanmushi - Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	先附	チキンサラダ または 茶碗蒸し
Chef's Inspirational Soup	スープ	ポタージュスープ
Vegetable Tempura	油物	野菜の天麩羅
Wagyu Beef Sirloin Steak with Mashed Potatoes	焼物	和牛ステーキ マッシュポテト
Sushi (Tuna, Salmon & American Roll)	御食事	鮨とサーモンの握り鮨 季節の野菜鮨
Today's Special Dessert	デザート	本日のデザート

Miyabi (Lunch & Dinner) 雅 (ランチ ディナー) **¥11,000**

Dried Mullet Roe & Thin-sliced Daikon Radish, Deep Fried Water Chestnut	先附	唐寿美大根 芽葱姑唐揚 金箔
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard with Longtooth Grouper	蒸物	九絵と京芋の茶碗蒸し 振り柚子
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
Grilled Teriyaki Wagyu Beef & Bamboo Shoot, Sesame Tofu, Baked Turnip	焼物	和牛筋巻の照焼 焼胡麻豆腐 焼亀甲蕪
Ise Noodles with Simmered Herring & Eggplant	温物	鯧 茄子 伊勢茶そば 晒葱 七味 美味出汁鮨
Fried Shitake Mushroom & Shrimp Dumpling	油物	裏白椎茸海老真薯
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles	御食事	【下記の中より1品お選びください】
Rice Cooked with Crab in Earthenware Pot (Advance Reservation Required, Only for 2 or More)		[オススメ]釜炊き蟹ご飯(2名様～ 前日までの要予約)
16 Multi-Grain Rice, Soup & Pickles		十六穀米 留碗 香の物
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯
5 Piece of Nigiri Sushi		おまかせ鮓5貫
Matcha Ice Cream or Yuzu Citrus Mousse	デザート	抹茶アイス または 柚子ムース
		+ ¥1,500
		+ ¥0
		+ ¥900
		+ ¥1,600

Wagyu Shabu-shabu Kaiseki (Lunch & Dinner) 和牛しゃぶしゃぶ会席 (ランチ ディナー) ※2名様から要予約 **¥12,600**
※Advance Reservation Required, Only for 2 or More

Seasonal Appetizer	先附	季節の一品
Assorted Seasonal Sashimi	造り	三種盛り 芽物一式
Wagyu Beef Shabu-shabu 150g Plus ¥1,800/50g	しゃぶしゃぶ	和牛スライス150g 50g増量でプラス¥1,800
Vegetables, Tofu, Shimeji Mushrooms, Kudzu Starch Noodles, Kishimen Noodles, Sesame & Ponzu Sauce		ざく野菜 豆腐 占地 春菊 葛切 ゴマダレ ポン酢 きしめん
Ice Cream	デザート	アイスクリーム

Semi-Western Kaiseki Course (Lunch & Dinner) 和洋会席コース (ランチ ディナー) **¥12,600**

Pork Rillettes with Kinkan Citrus Compote	先附	ポークリエット キンカンのコンポート
Beef Consommé with Butter Roll	スープ	ビーフコンソメ ソフトロールパン バター
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
Raclette Gratin with Broccoli & Cauliflower	中皿	ブロッコリーとカリフラワーのラクレットチーズ寄せ
Sea Bream Hot Pot with Bamboo Shoot & Vegetable	温物	甘鯛と早堀筍の鍋 野菜色々 黒七味
Wagyu Beef Rossini with Red Wine & Truffle Sauce	強肴	和牛とフォアグラのロッシェニ 合混針葱 トリュフ赤ワインソース
Mini Sashimi Rice Bowl, Seasonal Fish Soup	御食事	海鮮ミニ丼 旬魚荒汁
Ice Cream	デザート	アイスクリーム

Takumi (Lunch & Dinner) 匠 (ランチ ディナー) **¥16,500**

Dried Mullet Roe & Thin-sliced Daikon Radish, Deep Fried Water Chestnut	先附	唐墨雪輪大根 芽葱姑唐揚 金箔 キャビア
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard with Longtooth Grouper	蒸物	九絵と京芋の茶碗蒸し 振り柚子
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
King Crab Dumpling Tempura	中皿	タラバ蟹真薯の天婦羅 青味 南瓜
Wagyu Beef Steak with Grilled Vegetables	強肴	和牛ステーキ 焼野菜
Sea Bream & Cod Fish Hot Pot with Vegetable	温物	甘鯛・多良・早堀筍の鍋 野菜色々 黒七味
Sashimi Rice Bowl, Soup	御食事	美味鮓丼 留碗 香の物
Seasonal Fruits	水菓子	旬のもの
Vanilla Cheesecake	デザート	フロマージュパニエ

Kids Gozen "Warabe" (Lunch & Dinner) お子様御膳 童(ランチ ディナー) **¥3,200**

Hamburg Steak	ハンバーグ
Deep Fried Shrimp	海老フライ
Grilled Fish	焼物
Salad	サラダ
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	茶碗蒸し
Assorted Sushi, Miso Soup	鮨、留碗
Dessert	デザート

Sushi 鮨

Kaisen Ju Set (Lunch Only, Available from January 4th) 海鮮重 (1月1-3日除外 ランチ限定) ¥2,900

Sashimi Rice Box 海鮮重
 Seasonal Flavored Steamed Egg Custard 季節の茶碗蒸し
 Tempura 天麩羅
 Soup 留椀
 Dessert 季節のデザート

Anago Ju Set(Lunch Only, Available from January 4th) 穴子重 (1月1-3日除外 ランチ限定) ¥3,000

Simmered Conger Eel on Top of Rice Glazed with a Soya Based Sauce 穴子重
 Seasonal Flavored Steamed Egg Custard 季節の茶碗蒸し
 Tempura 天麩羅
 Small Appetizer of the day 小鉢
 Soup 留椀
 Dessert 季節のデザート

8 Piece Sushi Set Menu Selected by Sushi Chef (Lunch Only, Available from January 4th) 鮨八貫セット (1月1-3日除外 ランチ限定) ¥4,000

8 Piece of Nigiri Sushi with Local Seafood 握り鮨 八貫(地物)
 Shrimp & Vegetable Tempura 海老と野菜の天麩羅
 Seasonal Flavored Steamed Egg Custard 季節の茶碗蒸し
 Soup 留椀
 Dessert 季節のデザート

12 Piece Sushi Set Menu Selected by Sushi Chef (Lunch Only) 鮨十二貫セット(ランチ限定) ¥5,000

12 Piece of Nigiri Sushi with Local Seafood 握り鮨 十二貫(地物)
 Shrimp & Vegetable Tempura 海老と野菜の天麩羅
 Seasonal Flavored Steamed Egg Custard 季節の茶碗蒸し
 Soup 留椀
 Dessert 季節のデザート

"January Only" Hokkaido Gokujyo Kaisen Ju Set (Lunch & Dinner) 1月限定 北海極上海鮮重 (ランチ デイナー) ¥5,400

Luxury Sashimi Rice Box with Seafood from Hokkaido & Matsumae Pickles 1月限定 北海極上海鮮重 松前漬け
 Seasonal Flavored Steamed Egg Custard 茶碗蒸し
 Vegetable Tempura 天麩羅
 Soup 留椀
 Dessert 抹茶アイス または 柚子ムース

Seafood & Seasonal Vegetable Sushi Course (Lunch & Dinner) 魚貝と旬野菜の鮨コース (ランチ デイナー) ¥7,800

Amberjack & Grilled Turnip Salad 先附 寒八と焼き蕪のサラダ イクラ
 Crab Hot Pot 温物 蟹鍋 野菜色々
 8 Piece of Seafood & 4 Piece of Vegetable Nigiri Sushi, Seasonal Fish Soup 鮨 魚貝握り八貫 野菜四貫、旬魚荒汁
 Matcha Ice Cream or Yuzu Citrus Mousse デザート 抹茶アイス または 柚子ムース

Chef's Recommended Sushi Kaiseki Course おすすめ鮨会席 (ランチ デイナー) ¥11,000

Sea Cucumber Salad 先附 茶ぶり海鼠このわた和え
 Fried Shitake Mushroom & Shrimp Dumpling, 3 Piece of Nigiri Sushi 一の膳 裏白椎茸海老真薯 蓮根・青味・赤パプリカ、握り鮨三貫
 2 Piece of Grilled Oyster, 3 Piece of Nigiri Sushi 二の膳 焼牡蠣二貫、握り鮨三貫
 Pot-au-feu with Chicken, Vegetable & Cheese, 3 Piece of Nigiri Sushi 三の膳 ポトフ鍋(北海じゃが芋・チーズ・大根・人参・地鶏・椎茸・青味)
 Seasonal Fish Soup 握り鮨三貫、旬魚荒汁
 Matcha Ice Cream or Yuzu Citrus Mousse デザート 抹茶アイス または 柚子ムース

Today's Chef's Choice Luxury Sushi Course (Lunch & Dinner) 本日のおまかせ贅沢鮨コース (ランチ デイナー) ¥16,800

Hamaguri Clam with Umami Jelly Sauce 先附 蛤の旨出しジュレ掛け 白菜 寸葱 クコの実
 Seasonal Assorted Sashimi 造り 旬魚盛り合わせ
 Grilled Teriyaki Wagyu Beef & Bamboo Shoot, Sesame Tofu, Baked Turnip 焼物 和牛筍巻の照焼 焼胡麻豆腐 焼亀甲蕪
 Longtooth Grouper Hot Pot 温物 九絵鍋 野菜色々
 7 Piece of Nigiri Sushi, Seasonal Fish Soup 鮨 旬鮨七貫、旬魚荒汁
 Matcha Ice Cream or Yuzu Citrus Mousse デザート 抹茶アイス または 柚子ムース

Teppan 鉄板

<p>January Teppan Ladies Lunch Course (Weekdays Only, Available from January 4th) Sweet Potato & Apple Soup, Root Vegetable Salad, Butter Roll A3 Wagyu Beef Steak, Grilled Hiroshima Oysters with Butter, Vegetables Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimén/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles “All you can eat” Dessert *Excluding Public Holidays</p>	<p>1月の鉄板ランチ(1月1-3日除外 平日限定)</p> <p>先附 薩摩芋と林檎のスープ 蓮根と牛蒡、人参の根菜サラダ ソフトロール パター メイン A3和牛ステーキと広島牡蠣のエスカルゴバター焼き 焼野菜 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯 または 炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート プティフル</p>	<p>¥3,800</p>
<p>Wagyu Steak Box Set (Available from January 4th) Wagyu Beef Steak Rice Box with Grilled Vegetables Today's Salad Seasonal Flavored Steamed Egg Custard Soup & Japanese Pickles “All you can eat” Dessert(Lunch) Matcha Ice Cream or Yuzu Citrus Mousse(Dinner)</p>	<p>和牛ステーキ重 (1月1-3日除外 ランチ デイナー)</p> <p>お重 和牛ステーキ重 焼野菜 サラダ 本日のサラダ 蒸物 季節の茶碗蒸し 留挽 香の物 デザート プティフル(ランチ)抹茶アイス または 柚子ムース(ディナー)</p>	<p>¥5,400</p>
<p>Celebration Special Wagyu Beef Lunch Course (Saturdays, Sundays & Public Holidays Only) Grilled Sea Bream, Marinated Salmon with Blackcurrant Mustard Beef Consommé & Butter Roll Sautéed Atlantic Lobster(Half) with Vermouth & Américaine Sauce Grilled Wagyu Beef with Mashed Potatoes, Braised Wagyu Beef Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimén/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles Vanilla Cheesecake</p>	<p>鉄板焼・祝和牛コース(土日祝ランチ限定)</p> <p>先附 祝い鯛とサーモンのマリネ カシスマスタード 旬野菜添え スープ ビーフコンソメ & ソフトロール パター 海老 伊勢海老(半身)ソテー ベルモットソース & アメリカンソース添え メイン 和牛ステーキ マッシュポテト 青味 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯 または 炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート フロマーージュバニニュー</p>	<p>¥15,000</p>
<p>Wagyu Beef Course (Lunch & Dinner) Pork Rillettes with Kinkan Citrus Compote Sweet Potato & Apple Soup, Butter Roll A3 Wagyu Beef Steak A5 Wagyu Beef Steak Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimén/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles “All you can eat” Dessert “All you can eat” Dessert(Lunch) Matcha Ice Cream or Yuzu Citrus Mousse(Dinner)</p>	<p>鉄板焼 和牛コース (ランチ デイナー)</p> <p>先附 ポークリエット キンカンのコンポート スープ 薩摩芋と林檎のスープ ソフトロール パター メイン A3和牛 A5和牛 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯 または 炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート プティフル(ランチ) プティフル(ランチ)抹茶アイス または 柚子ムース(ディナー)</p>	<p>¥8,000 ¥9,500</p>
<p>Wagyu Beef & Seasonal Fish Course (Lunch & Dinner) Pork Rillettes with Kinkan Citrus Compote Beef Consommé & Butter Roll Sautéed Flounder with White Wine Sauce, Grilled Raw Prawn or Oysters(2pc) A3 Wagyu Beef Steak A5 Wagyu Beef Steak Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimén/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles “All you can eat” Dessert(Lunch) Matcha Ice Cream or Yuzu Citrus Mousse(Dinner)</p>	<p>和牛と旬魚のコース (ランチ デイナー)</p> <p>先附 ポークリエット キンカンのコンポート スープ ビーフコンソメ ソフトロール パター 魚料理 寒平目の白ワインソース & 活け車海老 または 牡蠣よりお選びください メイン A3和牛 A5和牛 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯 または 炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート プティフル(ランチ)抹茶アイス または 柚子ムース(ディナー)</p>	<p>¥12,500 ¥14,000</p>
<p>Itadaki (Lunch & Dinner) ※3 days Advance Reservation Required Caviar with Blinis Truffle & Mushroom Consommé Royale, Butter Roll with Echire Butter Sautéed Foie Gras & Today's Fish with Périgueux Sauce Grilled Abalone or Lobster Chateaubriand steak with Grilled Vegetables Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimén/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles Vanilla Cheesecake</p>	<p>鉄板焼・頂コース (※3日前予約 ランチ デイナー)</p> <p>先附 キャビア ブリニ コンディメント スープ トリュフと茸のコンソメ バイ包み焼き ソフトロール & エシレバター 中皿 フォアグラと本日の旬魚 ベリグーソース 強肴 鮑 または 伊勢海老よりお選びください メイン シャトーブリアン 焼野菜 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート フロマーージュバニニュー</p>	<p>¥25,000</p>
<p>Wagyu Beef & Atlantic Lobster Course (Dinner Only) Pork Rillettes with Kinkan Citrus Compote Beef Consommé & Butter Roll Sautéed Atlantic Lobster with Creamy Shrimp Sauce A3 Wagyu Beef Steak A5 Wagyu Beef Steak A5 Sirloin (90g) or Tenderloin (70g) Steak with Grilled Vegetables Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients or Garlic Fried Rice or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce or Fried Rice with Ume-Chirimén/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles Matcha Ice Cream or Yuzu Citrus Mousse</p>	<p>オマール海老と和牛のコース (ディナー限定)</p> <p>先附 ポークリエット キンカンのコンポート スープ ビーフコンソメ ソフトロール パター オマール オマール海老 エビのクリームソース メイン A3和牛 A5和牛 肉料理 A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜 御食事 【下記の中より1品お選びください】 白御飯または炊込み御飯 留挽 香の物 + ¥0 ガーリックライス 留挽 香の物 + ¥800 蟹館掛け炒飯 留挽 香の物 + ¥800 梅ちりめん御飯 留挽 香の物 + ¥800 デザート 抹茶アイス または 柚子ムース</p>	<p>¥16,800 ¥18,300</p>

A la Carte 単品

Kaiseki 会席

Dried Mullet Roe & Thin-sliced Daikon Radish, Deep Fried Water Chestnut	酒菜/進肴	唐寿美大根 芽葱姑唐揚	¥2,200
Simmered Oysters, Bamboo Shoot & Small Shrimp with Miso Vinaigrette	Appetizers	牡蠣煮浸し・早堀筍・赤軸菜 小海老 辛子酢味噌	¥2,000
Small Sardines Nanbanzuke		小鯛南蛮漬け	¥900
Salad Topped with Lightly Roasted Wagyu Beef		和牛サラダ	¥2,800
Salad Topped with Seared Tuna		中トロ鯖炙りサラダ	¥3,200
Cream Cheese & Shuto(Salted Bonito Stomach)		クリームチーズ 酒盗添え	¥600
Vinegared Mozuku Seaweed		もずく とろろ 青味	¥600
Sea Squirt		ほよこのわた	¥800
Seasonal Fish & Wasabi Leaves Salad		旬魚の葉わさび和え	¥900
Roasted Simmered Conger Eel		煮穴子炙り	¥2,400
Roasted Fatty Tuna		トロ炙り	¥3,000
Today's Seafood with Sweet Vinegar Sauce		本日の酢の物	¥1,700～
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard with Longtooth Grouper	蒸物	九絵と京芋の茶碗蒸し 振り柚子	¥2,400
Flavored Steamed Egg Custard with Codfish & Cod Milt	Steamed Dish	鱈と雲子の茶碗蒸し 紅白蒲鉾 若芽 亀甲餡	¥2,200
Today's Sashimi (3 Kind)	御造り	御造り 三種盛り合せ	¥1,800～
Today's Sashimi (5 Kind)	Sashimi	御造り 五種盛り合せ	¥3,000～
Today's Sashimi (Whisper Thin Sliced Sashimi)		本日の薄造り	¥3,000～
Grilled Spiny Lobster(Advance Reservation Required)	焼物	伊勢海老(要予約)	¥13,000～
Saikyo Miso Marinated Grilled Sablefish	Grilled Dish	銀鱈西京焼	¥2,200
Grilled Prawn(35g/1pc)		車海老塩焼(35g)1尾	¥2,000
Sautéed Abalone(Advance Reservation Required)		鮑(要予約)	¥13,000～
Pot-au-feu with Chicken, Vegetable & Cheese	温物	ポトフ鍋(北海じゃが芋・チーズ・大根・人参・地鶏・椎茸・青味)	¥1,800
Ise Noodles with Simmered Herring & Eggplant	Warm Dish	鯉 茄子 伊勢茶そば 晒葱 七味 美味出汁餡	¥2,000
Vegetable Tempura	油物	野菜の天婦羅	¥1,600
Shrimp Tempura	Tempura	才巻海老の天婦羅	¥2,200
Conger Eel Tempura		穴子の天婦羅	¥2,200
Shrimp & Vegetable Tempura		才巻海老と野菜の天婦羅	¥3,000
King Crab Tempura		タラバ蟹の天婦羅	¥4,000
Rice Cooked with Crab in Earthenware Pot (Advance Reservation Required, Only for 2 or More)	御食事	[オススメ]釜炊き蟹ご飯(2名様～ 前日までの要予約)	¥4,800～ (+2,400/1名様)
Japanese Style Crab Meat Risotto	Rice/Noodles	蟹雑炊	¥2,100
Green Tea Buckwheat Noodles (Cold/Hot)		茶蕎麦(冷 温)	¥1,600
Udon Noodles(Cold/Hot)		うどん(冷 温)	¥1,600
Seasoned Cooked Rice Set		炊込み御飯セット	¥1,400
Steamed Rice Set		白御飯セット	¥900
Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		お茶漬け(海苔茶 又は梅茶)	¥1,100

Teppan 鉄板

Sautéed Fresh Japanese Abalone	お魚	焼き鮑 (大)	¥13,000～
Sautéed Japanese Spiny Lobster	Seafood	伊勢海老ソテー(1尾)	¥13,000～
Sautéed Atlantic Lobster		オマール海老 (1尾)	¥8,000～
Grilled Scallop (1 pc)		焼きホタテ貝(1貫)	¥800
Grilled Oyster (1 pc)		焼牡蠣(1貫)	¥900
A3 Sirloin 100g ¥6,300 Plus ¥630/10g	お肉	和牛100g～(10g単位増量をお受けいたします。)	
A3 Sirloin 100g ¥7,400 Plus ¥740/10g	Wagyu Beef	A3サーロイン100g ¥6,300 10g増量でプラス¥630	
A5 Sirloin 100g ¥8,500 Plus ¥850/10g		A3フィレ100g ¥7,400 10g増量でプラス¥740	
A5 Sirloin 100g ¥9,500 Plus ¥950/10g		A5サーロイン100g ¥8,500 10g増量でプラス¥850	
		A5フィレ100g ¥9,500 10g増量でプラス¥950	
Sweet Potato & Apple Soup	スープ	薩摩芋と林檎のスープ	¥600
Beef Consommé	Soup	ビーフコンソメ	¥800
Pork Rillettes with Kinkan Citrus Compote	オードブル	ポーリエット キンカンのコンポート	¥1,400
Caviar 50g with Hiroshima Vegetable Sticks	Appetizers	キャビア(50g) & 野菜スティック	¥12,000
Today's Grilled Vegetables		本日のおすすめ焼き野菜	¥1,200
Caesar Salad with Dried Mullet Roe		シーザーサラダ カラスミ添え	¥1,700
Rice Cooked with Crab in Earthenware Pot (Advance Reservation Required, Only for 2 or More)	御食事	[オススメ]釜炊き蟹ご飯(2名様～ 前日までの要予約)	¥4,800～ (+2,400/1名様)
*All Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke	Rice Set	梅ちりめん御飯 留椀 香の物	¥1,100
Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)		ガーリックライス 留椀 香の物	¥1,100
Garlic Fried Rice		蟹餡かけ炒飯 留椀 香の物	¥1,400
Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		季節の炊き込御飯 留椀 香の物	¥1,400
Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		白御飯 留椀 香の物	¥900
Plain Rice			

※Please advise us of any dietary or allergy requirements that you may have. ※お食事に制限がある場合 もしくは アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
 ※All prices include 10% service charge and applicable government tax. ※料金には税金 サービス料10%が含まれております。
 ※Menu items may change depending upon availability. ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。
 ※We only use Locally Grown Hiroshima Rice. ※広島産のお米のみを使用しております。