

# 涼味会席

## Summer Kaiseki Course

お一人さま ¥12,000 per person

ラストオーダー ランチ 13:30 / ディナー 19:30

Last orders for this item are at 1:30pm for lunch and 7:30pm for dinner



### 前菜

若鮎梅煮竹炭パン粉揚げ

姫さざえ土佐煮、枝豆入り薩摩揚げ、子芋絹かつぎ

サーモン手毬寿司、エシャレット生ハム巻

むき蟹 トマトジュレ掛け

#### Appetizers

Deep-fried Young Sweetfish, Plum Flavor,  
in Bamboo Charcoal Bread Crumbs

Simmered Horned Turban, Fishcake with Edamame,  
Small Taro

Salmon Sushi Ball, Rakkyo Scallion in Prosciutto  
Crabmeat with Tomato Gelee

### お造り

旬の鮮魚和風カルパッチョ

市場からの贈り物お造り 生野菜

#### Sashimi

Sashimi Carpaccio of the Season  
Market-fresh Sashimi, Vegetables

### 焼物

蒸し鮑と白海老 和風香草焼き

玉葱、しめじ、赤芽

#### Broiled Item

Steamed Abalone and Glass Shrimp Gratin  
Onion, Shimeji Mushroom, Red Smartweed Sprouts

### 煮物

笠子落花生油焼き 柚子胡椒仕立て

丸茄子、冬瓜、万願寺唐辛子、葱

#### Simmered Item

Sea Ruffe in Peanut Oil, with Yuzu Kosho  
Eggplant, Winter Gourd, Manganji Pepper, Scallion

### 食事

焼き鱒炊き込み御飯 花山椒

香の物、半兵衛麩と三つ葉お吸い物

#### Rice

Flavored Rice with Broiled Trout and Sansho Buds  
Pickled Vegetables,

Clear Soup with Fu Gluten and Mitsuba Honewort

### デザート

桃と柚子蜜煮 蜂蜜ジュレ

ほうじ茶アイス

#### Dessert

Peach and Yuzu Compote, Honey Gelee  
Hoji-cha Ice Cream

別途、サービス料を加算させていただきます。

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

# 清涼会席

## Summer Kaiseki Course

お一人さま ¥16,000 per person

ラストオーダー ランチ 13:30 / ディナー 19:30

Last orders for this item are at 1:30pm for lunch and 7:30pm for dinner

### 前菜

若鮎梅煮竹炭パン粉揚げ

姫さざえ土佐煮、枝豆入り薩摩揚げ、子芋絹かつぎ

サーモン手毬寿司、エシャレット生ハム巻

むき蟹 トマトジュレ掛け

Appetizers

Deep-fried Young Sweetfish, Plum Flavor,  
in Bamboo Charcoal Bread Crumbs  
Simmered Horned Turban, Fishcake with Edamame,  
Small Taro

Salmon Sushi Ball, Rakkyo Scallion in Prosciutto  
Crabmeat with Tomato Gelee

### お造り

旬の鮮魚和風カルパッチョ

市場からの贈り物お造り二点盛り 生野菜

Sashimi

Sashimi Carpaccio of the Season  
Two Kinds of Market-fresh Sashimi, Vegetables

### 焼物

蒸し鮑と白海老 和風香草焼き

玉葱、しめじ、赤芽

Broiled Item

Steamed Abalone and Glass Shrimp Gratin  
Onion, Shimeji Mushroom, Red Smartweed Sprouts

### 煮物

笠子落花生油焼き 柚子胡椒仕立て

丸茄子、冬瓜、万願寺唐辛子、葱

Simmered Item

Sea Ruffe in Peanut Oil, with Yuzu Kosho  
Eggplant, Winter Gourd, Manganji Pepper, Scallion

### 進肴

国産牛フィレロースト 焼き野菜

Main Dish

Roast Filet of Domestic Beef  
Grilled Vegetables

### 食事

焼き鱒炊き込み御飯 花山椒

香の物、半兵衛麩と三つ葉お吸い物

又は

炙りメ鯖と稲庭うどん 檸檬風味 檸檬グラニテ

Rice or Noodles

Flavored Rice with Broiled Trout and Sansho Buds  
Pickled Vegetables, Clear Soup with Fu Gluten and Mitsuba Honewort  
or  
Inaniwa Udon Noodles with Seared Cured Mackerel, Lemon Flavor  
Lemon Granita

### デザート

桃と柚子蜜煮 蜂蜜ジュレ ほうじ茶アイス

Dessert

Peach and Yuzu Compote, Honey Gelee  
Hoji-cha Ice Cream

別途、サービス料を加算させていただきます。

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.



※写真はイメージです。

# KATO'S会席

## KATO'S Course

お一人さま  
per person **¥12,000**

ラストオーダー ランチ13:30 /ディナー 19:30  
Last orders for this item are at 1:30pm for lunch and 7:30pm for dinner

【先 付】 三種盛り合わせ  
Three Assorted Appetizers

豆乳玉地蒸し 季節の餡掛け  
Steamed Egg and Soy Custard

【焼 物】 銀鱈西京焼き  
Sablefish Grilled in Sweetened Miso Sauce

【揚げ物】 海老と穴子の天婦羅盛り合わせ 掻き揚げ、野菜  
Prawn and Anago Eel Tempura  
with "Kakiage" (gathered tempura) and Three Vegetable Items

【進 肴】 国産牛フィレステーキと野菜  
二種のソース添え  
Filet of Domestic Beef Steak with Two Sauces

【食 事】 海鮮ばらちらし寿司 潮汁  
Sushi in a Bowl (Chirashi-zushi), Clear Soup with Seafood

【デザート】 季節のクープ仕立て  
Seasonal Coup with Ice Cream

別途、サービス料を加算させていただきます。食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill. Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
The above menu is subject to change without prior notice.