

松茸と秋の味覚会席

Matsutake Kaiseki Course

お一人さま ¥13,500 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

松茸と春菊お浸し

甘長唐辛子豆腐と白海老

うなぎ山椒煮と芽生姜、

蛸唐揚げ、銀杏松葉

パテ・ド・カンパーニュ、胡瓜甘酢漬け

Appetizers

Boiled and Seasoned Matsutake and Chrysanthemum Greens

Sweet Green Chili Tofu with Glass Shrimp

Braised Unagi Eel in Sansho Pepper with Ginger Shoot

Deep-fried Octopus, Ginkgo Nuts on Pine Needle

Country Pâté with Sweet-sour Pickled Cucumber

刺身

旬の鮮魚和風カルパッチョ

戻り漬け鰹のお造り

生野菜、黒酢山椒ドレッシング

Sashimi

Seasonal Sashimi Carpaccio

Soy-marinated Fatty Skipjack Tuna Sashimi

Fresh Vegetables with Black Vinegar and Sansho Dressing

煮物

羽田黄身揚げと松茸 柚子胡椒仕立て

茄子、干し大根、しし唐

Simmered Item

Deep-fried Grouper in Egg Yolk Batter with Matsutake in Yuzu Kosho Sauce

Eggplant, Dried Daikon Radish, Shishito Pepper

進肴

和風ビーフシチュー 山葵

ブロッコリー、エリンギ茸、焼きポテト

Main Dish

Japanesque Beef Stew with Wasabi

Broccoli, King Trumpet Mushroom, Roast Potato

食事

松茸五目炊き込み御飯 香の物 赤出汁

Rice

Flavored Rice with Matsutake Mushrooms

Pickled Vegetables, Miso Soup

デザート

旬の果物クーブ仕立て ぶどうジュレ ミルクジェラート

Dessert

Seasonal Fruit Coupe, Grape Gelee, Milk Gelato

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.

松茸と秋の味覚会席

Matsutake Kaiseki Course

お一人さま ¥16,500 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

松茸と春菊お浸し

甘長唐辛子豆腐と白海老

うなぎ山椒煮と芽生姜、

蛸唐揚げ、銀杏松葉

パテ・ド・カンパーニュ、胡瓜甘酢漬け

Appetizers

Boiled and Seasoned Matsutake and Chrysanthemum Greens

Sweet Green Chili Tofu with Glass Shrimp

Braised Unagi Eel in Sansho Pepper with Ginger Shoot

Deep-fried Octopus, Ginkgo Nuts on Pine Needle

Country Pâté with Sweet-sour Pickled Cucumber

刺身

旬の鮮魚和風カルパッチョ

二種のお造り

生野菜、黒酢山椒ドレッシング

Sashimi

Seasonal Sashimi Carpaccio

Two Kinds of Sashimi

Fresh Vegetables with Black Vinegar and Sansho Dressing

焼物

鱒と帆立雲丹味噌焼きとアスパラ

とろ湯葉、ベビーコーン

Broiled Item

Trout and Scallop in Sea Urchin Miso Sauce, with Asparagus

Creamy Yuba, Baby Corn

煮物

羽田黄身揚げと松茸 柚子胡椒仕立て

茄子、干し大根、しし唐

Simmered Item

Deep-fried Grouper in Egg Yolk Batter with Matsutake in Yuzu Kosho Sauce

Eggplant, Dried Daikon Radish, Shishito Pepper

進肴

国産牛フィレロースト ポン酢添え 焼き野菜

Main Dish

Roast Filet of Domestic Beef with Ponzu Sauce

Grilled Vegetables

食事

松茸五目炊き込み御飯 香の物 赤出汁

又は

松茸搔揚げ天 せいろ蕎麦

Rice or Noodles

Flavored Rice with Matsutake Mushrooms

Pickled Vegetables, Miso Soup

or

Chilled Soba Noodles with Matsutake Kakiage (Gathered Tempura)

デザート

旬の果物クーブ仕立て ぶどうジュレ ミルクジェラート

Dessert

Seasonal Fruit Coupe, Grape Gelee, Milk Gelato

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.



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.