

秋の特別会席

Autumn Special Kaiseki ¥35,000

初夏の食材を鉄板焼きの技術とこだわりで作り上げたコースです。
新鮮な海鮮と野菜、その日一番の和牛の食べ比べをお楽しみください。

蟹と生湯葉の琥珀餡掛け

Crab meat and yuba skin with turnip thick sauce

秋鮭と蓮根の南蛮漬け

Autumn salmon and lotus root in
Japanese sweet vinegar

河豚と秋の野菜 恵比寿牛コンソメ仕立て

Puffer fish and autumn vegetables in
Yebisu style beef consomme soup

ロブスターの菊花焼き 柚子味噌ソース

Grilled lobster and chrysanthemum with
yuzu miso sauce

鮑のグリル 茸と銀杏添え 蕪餡掛け

Grilled abalone
Mushrooms and ginkgo with turnip thick
sauce

厳選和牛 食べ比べ

3 types of wagyu beef steak

焼き野菜

Grilled autumn vegetables

茸の釜炊きご飯

Clay pot rice with mushrooms

ロブスター味噌汁 香の物

Lobster miso soup and pickles

水菓子, 落雁

コーヒー または 紅茶

Seasonal fruits, traditional Japanese sweets
Coffee or tea

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

* All prices are inclusive of tax and service charge.