

冬の懐石

6-COURSE SEASON OF WINTER KAISEKI 880

前菜 蒸し鴨コース 白煮穴子寿司	前菜 蒸鴨胸肉 汁煮海鰻壽司	Appetizer Steamed Duck Breast Simmered Conger Eel Sushi
-------------------------------	-----------------------------	--

お造り 本鮪トロ、かます、鮪	刺身 吞拿魚腩、梭子魚、左口魚	Sashimi Toro, Barracuda, Flounder,
--------------------------	---------------------------	--

煮物椀 鯛、かぶら、東京芽かぶ、 針柚子	清湯 鯛魚、蕪菁、東京芽蕪、柚子絲	Soup Dish Sea Bream, Turnip, Tokyo Small Turnip, Yuzu Citrus
-----------------------------------	-----------------------------	--

鍋物 日向鶏、日向鶏つくね、舞茸、椎茸、 占地、えのき茸、九条葱、山椒	鍋物 日向雞、日向雞肉丸子、舞茸、 冬菇、靈芝菇、金菇、九条葱、 山椒	Staple Hyuga Chicken, Hyuga Chicken Meatball, Maitake Mushroom, Shiitake Mushroom, Shimeji Mushroom, Kujo Spring onion, Japanese Pepper
--	---	---

+ \$100で“宮崎牛網焼き” 又は“宮崎牛すき焼き鍋”に 変更できます	加\$100元轉“網燒宮崎牛西冷” 或“宮崎牛壽喜燒鍋”	
---	---------------------------------	--

	Add +\$100, Change to Miyazaki Beef Grilled or Miyazaki Beef SUKIYAKI	
--	---	--

食事 まるみ豚カツとじ丼 味噌汁、漬物	飯 吉烈丸美豬扒丼 麵豉湯、漬物	Rice Set Pork Cutlet with Egg on Rice Miso Soup, Japanese Pickles
----------------------------------	-------------------------------	--

甘味 栗のムース	甜品 栗子慕絲	Dessert Chestnut Mousse
--------------------	-------------------	-----------------------------------

日本酒ペアリング 品味清酒 Sake pairing	200
----------------------------------	-----

大門×文 35 純米大吟醸 / 大阪 Daimon × Fumi 35 Junmai Dai-Ginjo / Osaka

安芸虎 吟之夢 純米吟醸 / 高知 Akitora Ginnoyume Junmai Ginjo / Kochi

男山 特別純米 / 北海道 Otokoyama Tokubetsu Junmai / Hokkaido

冬の懐石

8-COURSE SEASON OF WINTER KAISEKI 1,180

前菜 蒸し鴨コースの吹寄せ盛り 白煮穴子寿司、紅葉人参、 いちょう甘藷、木の葉南瓜、 松葉牛蒡、揚げ小芋、 近江こんにゃく	前菜 蒸鴨胸肉配“吹寄”仕様 汁煮海鰻、紅葉甘筍、 銀杏甜蕃薯、木葉南瓜、 松葉牛蒡、炸芋頭、近江蒟蒻	Appetizer Steamed Duck Breast with Winter Season “Fukiyose” Style Simmered Conger Eel Sushi, Carrot, Sweet Potato, Pumpkin, Burdock, Japanese Taro, Ohmi Konjac
---	--	---

お造り 本鮪トロ、かます、鮪、金目鯛	刺身 吞拿魚腩、梭子魚、左口魚、 金目鯛	Sashimi Toro, Barracuda, Flounder, Alfonsino
------------------------------	-----------------------------------	---

煮物椀 鯛、かぶら、東京芽かぶ、 針柚子	清湯 鯛魚、蕪菁、東京芽蕪、柚子絲	Soup Dish Sea Bream, Turnip, Tokyo Small Turnip, Yuzu Citrus
-----------------------------------	-----------------------------	--

焼物 鱈の照り焼き	焼物 照焼鱈魚	Grilled Grilled Yellowtail with Teriyaki Sauce
---------------------	-------------------	---

天ぷら 甘鯛と九条葱の湯葉巻き 宮崎甘藷、伏見唐辛子	天麩羅 炸馬頭魚九條蔥配湯葉卷 宮崎甜蕃薯、京都甜青椒	Tempura Soybean Milk Skin Roll with Tilefish and Kujo Spring Onion Miyazaki Sweet Potato, Kyoto Sweet Green Pepper
---	--	--

鍋物 日向鶏、日向鶏つくね、舞茸、椎茸、 占地、えのき茸、九条葱、山椒	鍋物 日向雞、日向雞肉丸子、舞茸、 冬菇、靈芝菇、金菇、九条葱、 山椒	Staple Hyuga Chicken, Hyuga Chicken Meatball, Maitake Mushroom, Shiitake Mushroom, Shimeji Mushroom, Kujo Spring onion, Japanese Pepper
--	---	---

食事 蟹玉餡掛け丼 味噌汁、漬物	飯 蟹蛋茨汁丼 麵豉湯、漬物	Rice Set Snow Crab Omelet on Rice Miso Soup, Japanese Pickles
-------------------------------	-----------------------------	--

水菓子 季節の日本の果物	甜品 日本時令水果	Dessert Seasonal Japanese Fruits
------------------------	---------------------	--

日本酒ペアリング 品味清酒 Sake pairing	280
----------------------------------	-----

大門×文 35 純米大吟醸 / 大阪 Daimon × Fumi 35 Junmai Dai-Ginjo / Osaka

安芸虎 吟之夢 純米吟醸 / 高知 Akitora Ginnoyume Junmai Ginjo / Kochi

大門×文 55 純米吟醸 / 大阪 Daimon × Fumi 55 Junmai Ginjo / Osaka
--

七本槍 純米大吟醸 渡船 / 滋賀県 Shichihonyari Junmai Daiginjo Wataribune / Shiga

男山 特別純米 / 北海道 Otokoyama Tokubetsu Junmai / Hokkaido

すべての料金には10%のサービス料が加算されます

另收加一服務費

All prices are subject to 10% Service Charge