



季節の和田倉会席 - 如月 -  
**Seasonal Kaiseki - KISARAGI / February -**

¥ 30,000

旬の上質な食材を用いた、季節の会席を月替わりでご用意いたします。  
ぜひ心ゆくまでご堪能ください。

先附 八寸 椀 向附 焼物 燗合 食事 水菓子 甘味

A full-course feast of delicacies using the finest seasonal ingredients.

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish,  
seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## お昼の献立 / Prix Fixe Lunch Menus

### 今月のおすすめ / Seasonal Specials

#### 海鮮重ランチ

¥ 11,000

先附 茶碗蒸し 海鮮重 赤出汁 香物 水菓子

#### Sashimi over Rice in a Lacquer Box

Appetizer, steamed egg custard, selected sashimi served over rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## 弁当 / Lunch Box

竹翠

¥ 6,800

先附 三段弁当 替皿 食事 水菓子

**CHIKUSUI**

Appetizer, lunch box, deep-fried dish, seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

松籟

¥ 10,000

先附 お造り 松花堂 食事 水菓子

**SHORAI**

Appetizer, sashimi, lunch box, seasonal rice, Japanese pickles, dessert

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## お昼の会席 / Lunch Kaiseki

野点 ¥ 13,000

先附 向附 野点箱 食事 水菓子

### **NODATE**

Appetizer, sashimi, kaiseki box, seasonal rice, soup, Japanese pickles, dessert

胡弓 ¥ 14,000

先附 八寸 椀 向附 替皿 焚合 食事 水菓子

### **KOKYU**

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish,  
seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## 会席 / Kaiseki

楽

¥ 16,000

先附 八寸 椀 向附 替皿 焚合 食事 水菓子

**RAKU**

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish  
seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

舞

¥ 20,000

先附 八寸 椀 向附 焼物 焚合 食事 水菓子

**MAI**

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish  
seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

和 -黒毛和牛すき煮を取り入れた会席-

¥ 25,000

先附 八寸 椀 向附 焼物 焚合 食事 水菓子

**NAGOMI**

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish,  
seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## 蟹会席 (要予約)

¥ 45,000

先附 八寸 椀 お造り 焼タラバ蟹と蟹クリームコロッケ 茹で松葉蟹  
蟹御飯 または 蟹雑炊 水菓子

\* ご利用日の三日前までにご予約ください。(二名様より承ります)

## Prix Fixe Crab Kaiseki (Reservations required)

The winter-only menu features three carefully selected kinds of crab served in a variety of styles.

\* Please reserve at least three days in advance. (Prix Fixe Crab Kaiseki is prepared for a minimum of 2 persons.)



記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## 河豚コース (要予約)

¥ 30,000

前菜 鉄刺 唐揚げ 焼き白子二種 または 白子の天麩羅 ちり鍋 雑炊 香物 水菓子

\* 焼白子二種 または 白子の天麩羅を含まないコース (¥26,000) もご用意しております。

\* ご利用日の前日までにご予約ください。(二名様より承ります)

## Fugu Menu (Reservations required)

A full-course exploration of the delights of fugu (blowfish), a traditional winter specialty, including grilled or tempura fugu milt.

\* Also available without fugu milt (¥26,000)

\* Please reserve at least one day in advance. (Fugu menu prepared for a minimum of 2 persons.)



記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## 料理長特別会席 (要予約) Special Kaiseki (Reservations required)

慶

¥ 39,000

ご予約をいただいた日に合わせて、その時季に入手できる食材を厳選した内容の会席料理です。

\* ご利用日の三日前までにご予約ください。

**KEI**

A special full-course kaiseki beautifully presented with the season's delicacies.

\* Please reserve at least three days in advance.



記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.