和田倉 WADAKUR.

季節の和田倉会席 - 師走 -Seasonal Kaiseki - SHIWASU / December -

¥ 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 燒物 焚合 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

献立 / Prix Fixe Dinner Menus 会席 / Kaiseki

和 -黒毛和牛すき煮を取り入れた会席-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

¥ 25,000

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

楽
 ¥ 16,000
 先附 八寸 椀 向附 焼物 焚合 食事 水菓子
 RAKU

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

しゃぶしゃぶ / Shabu-Shabu

鼓
 前菜 向附 松阪牛 (180g) サラダ 食事 水菓子
 TSUZUMI

Appetizer, sashimi, vegetables, Matsusaka beef (180g), salad, udon noodles or steamed rice, dessert

Appetizer, sashimi, vegetables, Matsusaka beef (150g), salad, udon noodles or steamed rice, dessert

しゃぶしゃぶ / Shabu-Shabu	追加肉 (150g)	¥ 10,000
	Extra order of beef (150g)	
	追加野菜	¥ 1,100 ~
	Extra order of vegetables	

すき焼き/ Sukiyaki

Appetizer, sashimi, vegetables, Matsusaka beef (150g), salad, udon noodles or steamed rice, dessert

すき焼き / Sukiyaki	追加肉 1枚	¥ 4,000
	Extra slice of beef	
	追加野菜	¥ 1,100 ~
	Extra order of vegetables	

●会席 (要予約) 前菜 椀 お造り 焼タラバ蟹と蟹クリームコロッケ 茹で松葉蟹 肇御飯または蟹雑炊 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)

*提供期間は2024年12月28日(土)~2025年1月14日(火)を除きます。

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.)

* Not available December 28 (Sat.) through January 14 (Tue.)



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

¥ 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

慶

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

* Please reserve at least three days in advance.

