

# 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

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

## Sashimi over Rice in a Lacquer Box

Appetizer, steamed egg custard, selected sashimi served over rice, miso soup, Japanese pickles, dessert \*Not available December 28 (Sat.) through January 14 (Tue.).

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。

# 弁当 / Lunch Box

竹翠

¥ 6,600

先附 三段弁当 お造り 食事 水菓子

#### **CHIKUSUI**

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

松籟

¥ 9,900

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。

# お昼の会席 / Lunch Kaiseki

野点 ¥ 12,500

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 ¥ 12,500

先附 八寸 椀 向附 燒物 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。

## 会席 / Kaiseki

楽

¥ 16,000

先附 八寸 椀 向附 燒物 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 燒物 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。

蟹会席 (要予約) ¥ 45,000

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 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)
- \* 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.)



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。

# 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。