

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 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.

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-

¥ 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

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

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

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。

しゃぶしゃぶ / Shabu-Shabu

鼓 ₹ 27,000

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

先附 向附 松阪牛 (150g) サラダ 食事 水菓子

SHO

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

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。

すき焼き/ Sukiyaki

鼓 ₹ 29,000

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

先附 向附 松阪牛 (150g) サラダ 食事 水菓子

SHO

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

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

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。

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 (\forall 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。

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。