

## 紅水 KOSUI

## 季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

> 季節の焼き野菜 Grilled vegetables

#### 神户牛 / Kobe beef

フィレ 120g	または	サー	ロイン 140g	¥33,000
tender	rloin 120g	or	sirloin 140g	

- 7 + 140g  $\pm t$  t t 100g  $\pm 37,000$ tenderloin 140g or sirloin 160g
  - ガーリックライス または 季節の焼き御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Seasonal fried rice Miso soup, Japanese pickles

#### 水菓子

#### Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

# 紫水 SHISUI

季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

> 季節の焼き野菜 Grilled vegetables

## 松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 120g または サーロイン 140g tenderloin 120g or sirloin 140g	¥27,000
フィレ 140g または サーロイン 160g tenderloin 140g or sirloin 160g	¥30,000
ガーリックライス または 季節の焼き	御飯
赤出汁 香の物	
Fried garlic rice or Seasonal fried rice	e
Miso soup, Japanese pickles	

水菓子

#### Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶

Coffee, tea or green tea

# 白水 HAKUSUI

### 季節の先附 Seasonal appetizer

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

> 季節の焼き野菜 Grilled vegetables

### 国産牛 / Japanese beef

フィレ 100g または サーロイン 120g tenderloin 100g or sirloin 120g	¥9,500
フィレ 120g または サーロイン 140g tenderloin 120g or sirloin 140g	¥10,500
フィレ 140g または サーロイン 160g tenderloin 140g or sirloin 160g	¥11,500
ガーリックライス または 季節の焼き 赤出汁 香の物	御飯
Fried garlic rice or Seasonal fried ric	e
Miso soup, Japanese pickles	

水菓子

#### Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

## 緑水 RYOKUSUI

季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

天然真鯛と春野菜 Grilled sea bream and spring vegetables

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

> 季節の焼き野菜 Grilled vegetables

### 黑毛和牛 / Wagyu

フィレ1	.00g または	サーロイン 120g	¥13,000
	tenderloin 100g	or sirloin 120g	
	e	サーロイン 140g or sirloin 140g	¥14,500
	U	サーロイン 160g	¥16,000
	tenderloin 140g	or sirloin 160g	,

ガーリックライス または 季節の焼き御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Seasonal fried rice Miso soup, Japanese pickles

#### 水菓子

#### Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

## 碧水 HEKISUI

季節の先附 Seasonal appetizer

和風小鉢 Small bowl dishes

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

> 蝦夷鮑 Grilled Ezo abalone

季節の焼き野菜 Grilled vegetables

### 黑毛和牛 / Wagyu

フィレ100g または サーロイン120g	¥15,000
tenderloin 100g or sirloin 120g	
フィレ120g または サーロイン140g	¥16,500
tenderloin 120g or sirloin 140g	
フィレ140g または サーロイン160g	¥18,000
tenderloin 140g or sirloin 160g	
ガーリックライス または 季節の焼き	御飯

赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Seasonal fried rice Miso soup, Japanese pickles

#### 水菓子

#### Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

## 特別会席

## **Special Prix Fixe Menu**



¥60,000

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 厳選した内容のコース料理です。 \*要予約、ご利用日の三日前までにご予約ください。

A special prix fixe dinner beautifully presented with the season's delicacies.

\* Reservations required at least three days in advance.



# アラカルト ALACARTE

## 【おすすめの一品料理 / Recommendation】

鴨のフォアグラ 赤味噌ソース Grilled foie gras with miso	50g	¥2,600
松阪牛の炙り寿司 Matsusaka beef sushi	1 貫 1 piece	¥1,500
【野菜 / Vegetables】		
季節の焼き野菜 Grilled vegetables		¥2,500
フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs		¥1,700
フレッシュハーブの彩りサラダ	ハーフ	¥1,000

## 【海鮮 / Seafood】

Salad of fresh herbs

近海産鮑 Abalone	1 ケ 150g 1 piece 150g	¥7,200
伊勢海老 Lobster	1 尾 400g 1 piece 400g	¥14,300
車海老 Prawn	1 尾 50g 1 piece 50g	¥3,300
帆立貝 Scallop	1 ケ 40g 1 piece 40g	¥1,100
本日のお魚料理 Fish of the day	120g	¥3,900 ~

half-size

## 【銘柄牛 / Branded beef】

神户牛フィレ Kobe beef tenderloin	100g	¥24,000
神户牛サーロイン Kobe beef sirloin	100g	¥21,000
松阪牛フィレ Matsusaka beef tenderloin	100g	¥18,000
松阪牛サーロイン Matsusaka beef sirloin	100g	¥16,000
【黑毛和牛 / Wagyu】		

黒毛和牛フィレ Wagyu tenderloin	100g	¥9,000
黒毛和牛サーロイン Wagyu sirloin	100g	¥8,000

## 【食事 / Rice set】

白御飯	赤出汁	••	¥1,650
Steamed rice, miso soup and Japar	nese pickle	es	
ガーリックライス	赤出汁	香の物	¥2,200
Fried garlic rice, miso soup and Ja	panese pic	kles	
季節の焼き御飯 Seasonal fried rice, miso soup and	赤出汁 Japanese		¥2,200