

季節の和田倉会席 - 卯月 -Seasonal Kaiseki - UZUKI / April -

¥ 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

松阪牛のすき焼き重ランチ

¥ 16,500

先附 お造り すき焼き重 サラダ 赤出汁 香物 水菓子

Matsusaka Beef Sukiyaki over Rice in a Lacquer Box

Appetizer, sashimi, Matsusaka beef sukiyaki served over rice, salad, miso soup, Japanese pickles, dessert

黒毛和牛のすき焼き重ランチ

¥ 11,000

先附 お造り すき焼き重 サラダ 赤出汁 香物 水菓子

Wagyu Sukiyaki over Rice in a Lacquer Box

Appetizer, sashimi, Wagyu sukiyaki served over rice, salad, 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。

弁当 / Lunch Box

竹翠 ¥ 7,800

先附 彩り箱 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。

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 焼物 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

舞

¥ 20,000

先附 八寸 椀 向附 燒物 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。

松阪牛コース (要予約)

¥ 40,000

前菜 椀 替皿 焚合 松阪牛の葛打ち焼き または 陶板焼き 土鍋御飯 香物 水菓子

*ご利用日の三日前までにご予約ください。

Matsusaka Beef Menu (Reservations required)

The perfect menu for guests to appreciate the different cuts of Matsusaka beef served as sushi, shabu-shabu, and charcoal-grilled.

* 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。

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

慶 ¥ 40,000

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。