



WADAKURA

季節の和田倉会席 - 皐月 -
Seasonal Kaiseki - SATSUKI / May -

¥ 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 替皿 焚合 食事 水菓子 甘味

A full-course feast of delicacies using the finest seasonal ingredients.

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, deep-fried 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 替皿 焚合 食事 水菓子

NAGOMI

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, deep-fried dish, simmered dish,
seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

舞

¥ 20,000

先附 八寸 椀 向附 替皿 焚合 食事 水菓子

MAI

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, deep-fried 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.

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

笙

¥ 22,000

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。

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.

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

笙

¥ 24,000

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。

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.

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。

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.

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。

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.