

「サムライ」弁当 SAMURAI Bento Box

湯葉のグリーンサラダ
Green salad with soy milk skin

造り盛り合せ
Assortment of sashimi

鶏照焼 彩り焼野菜
Chicken teriyaki with grilled vegetables

焼魚二種
2 kinds of grilled fish

肉じゃが
Nikujaga - simmered potato with vegetables and shirataki

天婦羅盛合せ
海老 鱈 茄子 椎茸 青唐辛子
Assortment of tempura
prawn, sillago, shiitake mushroom, green chili

巻寿司
Rolled sushi

赤出汁
Miso soup

抹茶アイス
Green tea ice cream

¥8,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

十二颯 会席
JUNISOH Kaiseki
A traditional Japanese cuisine in courses

先付

和風ビシソワーズ 海老ジュレ掛け
Chilled potato soup with shrimp gelee

造り

伊佐木生海苔和へ
Isaki fish mixed with nori seaweed and grated white radish

焼物

甘鯛雲丹焼
Grilled tile fish with sea urchin

鉄板焼

黒毛和牛二種食べ比べ
A4サーロイン A4フィレ (各30g)
2 kinds of wagyu teppanyaki
A4 sirloin and A4 fillet (30g each)

煮物

鱸酒蒸し 揚げ胡麻豆腐 ベっこう餡掛け
Steamed sea bass with fried sesame tofu

中皿

炙り鰹 彩サラダ
Seared bonito with green salad

食事

旬魚寿司三種
3 kinds of seasonal nigiri sushi

吸物

栄螺真丈 澄まし椀
Clear soup with turban shell and white fish ball

甘味

抹茶クレープ 桜桃
Green tea crepe, Japanese cherries

¥22,000

心 会席
KOKORO Kaiseki
A traditional Japanese cuisine in courses

先付

和風ビシソワーズ 海老ジュレ掛け
Chilled potato soup with shrimp gelee

前菜

旬菜五点盛り
5 kinds of seasonal appetizers

吸物

榮螺真丈 澄まし椀
Clear soup with turban shell and white fish ball

向付

鮮魚三点盛り
3 kinds of sashimi

焼物

甘鯛雲丹焼 又は 和牛サーロイン正油糍焼
Grilled tile fish with sea urchin
or
Grilled wagyu sirloin with soy malt

煮物

鱸酒蒸し 揚げ胡麻豆腐 ベっこう餡掛け
Steamed sea bass and fried sesame tofu

酢物

鮑と海老の土佐酢ゼリー和へ
Vinegared abalone and shrimp, vinegar jelly

食事

穴子土鍋ご飯 赤出汁
Sea eel rice cooked in clay pot, miso soup

季物

抹茶クレープ 桜桃
Green tea crepe, Japanese cherries

¥13,500



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

アラカルト A la carte

お好みの魚をお好みのスタイルで Fresh fish in your favorite style

籠に盛った魚より、お好みの魚と調理法をお選びいただけます。
Chef's special fish selection from the market.

時価 Market price

サラダ Salad

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado	¥1,200
大根とジャコのサラダ	White radish and sardines	¥1,500
自家製豆腐と湯葉のサラダ	Homemade tofu and soy milk skin	¥1,800

ドレッシングは以下よりお選びください。
塩糶ドレッシング / 胡麻ドレッシング / 玉葱ドレッシング / 正油ドレッシング
Choice of dressings:
Salt malt, sesame, onion, soy sauce flavor

焼物 Grilled dish

		時価 Market Price
本日の鮮魚より 焼魚	Today's grilled fish	
鶏照焼き 山椒おろし添え	Chicken teriyaki with grated white radish	¥3,000
甘鯛一夜干し	Dried tile fish	¥4,000
和牛サーロイン 正油糶焼	Wagyu sirloin with soy sauce malt	¥4,500

アラカルト A la carte

煮物

Simmered dish

		時価 Market Price
本日の鮮魚より 煮魚	Today's simmered fish	
茶碗蒸し 海老そぼろ餡かけ	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥1,800
旬野菜の炊き合わせ	Assortment of seasonal vegetables	¥2,600
真鯛と季節野菜の揚げ煮	Fried sea bream and seasonal vegetables	¥3,000
和牛サーロインと野菜の煮浸し	Wagyu sirloin and vegetables	¥3,500

揚物

Fried dish

巻海老 一本	Prawn	¥1,300
穴子 変わり揚げ	Sea eel	¥2,500
野菜天婦羅七種盛り	7 kinds of vegetable tempura	¥3,500
本日の天婦羅盛合せ 五種盛り	Today's 5 kinds of tempura	¥4,200
本鮪串揚げ 味噌ヨーグルト	Tuna on skewer with miso yogurt sauce	¥4,500

本日の天婦羅盛合せの内容は担当者にお尋ねください。
Please ask your service staff for today's tempura menu

アラカルト A la carte

食事 Meal

日本そば (冷 温)	Soba noodles (cold or hot)	¥1,800
冷製稲庭うどん 特製胡麻ダレ	Cold Inaniwa udon noodles, sesame sauce	¥1,800
雲丹ご飯焼おにぎり	Grilled rice ball with sea urchin	¥2,500
ミニ鯛茶漬け	Small sea bream ochazuke - rice and dashi soup bowl	¥2,000
鯛茶漬け	Sea bream ochazuke - rice and dashi soup bowl	¥3,500
ミニ天丼	Small tempura rice bowl	¥1,800
天丼	Tempura rice bowl	¥3,500
赤出汁	Miso soup	¥800
田舎味噌	Shinshu miso soup	¥800
お新香盛合せ	Assortment of Japanese pickles	¥1,800

甘味 Dessert

ゆずシフォンケーキ	Yuzu citrus chiffon cake	¥800
甘酒ゼリー寄せと一口和菓子	Sweet sake jelly with today's small sweet	¥1,200
季節のフルーツと 氷菓子のソーダ掛け	Seasonal fruit and ice cream with soda	¥1,500
自家製胡麻豆腐の黒蜜添え	Homemade sesame tofu with brown sugar syrup	¥1,500
季節のフルーツ	Seasonal fruit	¥2,500

しゃぶしゃぶメニュー
Shabu Shabu Menu

しゃぶしゃぶ「武」 Shabu Shabu 'Take'

小鉢
Amuse bouche

黒毛和牛(A4)
Wagyu (A4)

野菜盛り合わせ
Assortment of vegetables

きしめん
Kishimen noodles

水菓子
Dessert

¥14,000

しゃぶしゃぶ「颯」 Shabu Shabu 'Soh'

小鉢
Amuse bouche

黒毛和牛(A5)
Wagyu (A5)

野菜盛り合わせ
Assortment of vegetables

きしめん
Kishimen noodles

水菓子
Dessert

¥16,000

すきやきメニュー Sukiyaki Menu

すきやき「武」 Sukiyaki 'Take'

小鉢
Amuse bouche

黒毛和牛(A4)
Wagyu (A4)

野菜盛り合わせ
Assortment of vegetables

ご飯、赤出汁、お新香
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

水菓子
Dessert

¥14,000

すきやき「颯」 Sukiyaki 'Soh'

小鉢
Amuse bouche

黒毛和牛(A5)
Wagyu (A5)

野菜盛り合わせ
Assortment of vegetables

ご飯、赤出汁、お新香
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

水菓子
Dessert

¥16,000