

Dinner

御膳料理

Dinner Set Menu

万葉御膳ーすき焼き御膳ー	Sukiyaki Set	¥3,800
〈小鉢・御造り・神戸牛すき焼き・味噌汁・香の物・御飯・水物〉		
彩御膳	Irodori Set(Shabu-shabu, Tempura and Sushi set)	¥4,800
〈小鉢・神戸牛しゃぶしゃぶ・天麩羅・茶碗蒸し・鮭六貫・味噌汁・水物〉		

鍋料理

Hot Pot Menu

神戸牛しゃぶしゃぶ	Kobe Beef Hot Pot “Shabu-shabu”	¥9,500
〈先付・御造り・神戸牛肩ロース・鍋野菜・うどん・水物〉		

会席料理

Dinner Course Menu

□金木犀	Kinmokusei	¥6,000
先附 Appetizer	一、茄子茶巾豆腐 一、松茸菊花お浸し	
御造り Sashimi	本日の御造り二種盛り あしらい一式 鰹のたたき 繊維野菜 紅葉おろし ポン酢	
蓋物 Steamed dish	賀茂茄子揚げ煎り出汁掛け 舞茸フライ 糸鰹	
焼八寸 Grilled dish	秋鮭幽庵焼き はじかみ 厚焼き玉子 衣かつぎ 子持ち鮎甘露煮 松葉素麺 公孫樹煎餅 蓮根チップ	
合肴 Joint	神戸牛と松茸のすき焼き 青葱 糸蒟蒻 焼き豆腐	
留椀 Miso Soup	赤味噌仕立て	
香の物 Pickles	三種盛り	
御飯 Rice	京丹後こしひかり	
水物 Dessert	季節の水物	

□紅葉 Momiji ¥8,000

先 附 Appetizer	一、茄子茶巾豆腐 一、松茸菊花お浸し
吸 物 Soup-type Appetizer	松茸土瓶蒸し 松茸 鱧 海老 銀杏
御造り Sashimi	本日の御造り四種盛り あしらい一式 鰹のたたき 繊維野菜 紅葉おろし ポン酢
蓋 物 Steamed dish	賀茂茄子揚げ煎り出汁掛け 舞茸フライ 糸鰹
焼八寸 Grilled dish	鮪幽庵焼き はじかみ 秋刀魚手毬寿司 厚焼き玉子 衣かつぎ 子持ち鮎甘露煮 松葉素麺 公孫樹煎餅 栗渋皮煮
合 肴 Joint	神戸牛と松茸のすき焼き 青葱 糸蒟蒻 焼き豆腐
留 椀 Miso Soup	赤味噌仕立て
香の物 Pickles	三種盛り
御 飯 Steamed rice	京丹後こしひかり
水 物 Dessert	季節の水物

□料理長特選会席【要予約】 ¥12,000

Chef's Premium Course(Reservation required)

先付・御椀・旬の御造り・合肴・炊合せ・焼物・強肴・留椀・香の物・御飯・水物
Appetizer, Soup-type Appetizer, Sashimi, Warm dish, Simmered dish, Grilled dish, Cooked dish,
Miso Soup, Rice and Japanese pickles, Desserts

- メニューの表示金額はすべて別途税金とサービス料が加算されます。
All prices are subject to applicable tax and service charge.
- 入荷状況により原産地およびメニュー変更になる場合がございます。
Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

A la Carte

单品料理

前菜・一品 Appetizers

卵の花 Soybean pulp	¥550
汲み上げ湯葉 Yuba	¥650
水雲酢 Vinegared mozuku seaweed	¥650
出し巻玉子 Japanese omelet	¥650
茶碗蒸し Japanese steamed egg custard	¥650
鯖へしこ炙り Broiled mackerel pickled in salt and miso	¥750
このわた Salted sea cucumbers	¥850
唐墨 Dried mullet roe	¥1,200

造里 Sashimi

御造り三種盛り合わせ Assorted seasonal sashimi(3 kinds)	¥1,800
御造り五種盛り合わせ Assorted seasonal sashimi(5 kinds)	¥3,000

焼物 Grilled Dishes

本日の焼魚 Today's grilled fish	¥1,800
特選国産牛サーロイン陶板焼き Grilled Japanese beef sirloin	¥2,600
和牛サーロイン又は特選国産牛フィレ陶板焼き Grilled Wagyu beef sirloin or Japanese beef filet	¥4,000

煮物 Simmered Dishes

季節の炊合せ Simmered seasonal dishes	¥1,100
鯛あら炊き Simmered sea bream head with soy sauce (片身)	¥1,600
(一匹)	¥2,400

揚物 Deep-Fries

天麩羅盛合せ Tempura seafood and Vegetables	¥1,600
--	--------

食事 Rice Dishes

お茶漬け (梅・鮭・岩海苔・鯛) Rice in soup (Plum, Salmon, Seaweed, Sea bream)	¥950
鮓盛合わせ 七種 (味噌汁付き) Assorted Sushi (7 kinds)	¥2,200
御飯セット (御飯・味噌汁・香の物) Rice set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)	¥700

デザート Desserts

アイスクリーム (抹茶・バニラ) Ice cream (Green Tea, Vanilla)	¥450
季節のシャーベット Seasonal flavor of sherbet	¥450
抹茶セット (おうす・和菓子) Green Tea set	¥750

Kids Menu

お子様お料理

わらべ御膳 Kids Set	¥1,600
----------------	--------

〈エビフライ・チキンナゲット・からあげ・だし巻き卵・おにぎり・おうどん・プチゼリー・ジュース〉

- メニューの表示金額はすべて別途税金とサービス料が加算されます。

All prices are subject to applicable tax and service charge.

- 入荷状況により原産地およびメニュー変更になる場合がございます。

Menu items or products may change based on the availability of ingredients.