

# 和



## Japanese



こちらのコースは皆様お揃いでご注文ください

和中折衷会席 雅コース Japanese and Chinese kaiseki cuisine 6600

中華前菜五種盛合せ	前菜 <i>Zensai</i>	Selection of five Chinese appetizers
本日のお造り	造り <i>Tsukuri</i>	Today's sashimi
本日の焼魚	焼物 <i>Yakimono</i>	Today's grilled fish
黒酢豚	温物 <i>Onmono</i>	Black sweet and sour pork
道産牛フィレ肉とフォアグラのロースト 四川風ロッシーニ	皿物 <i>Saramono</i>	Roast Hokkaido beef fillet and Sichuan-style foie gras tournedos Rossini
気仙沼産フカヒレ茶碗蒸し	蒸物 <i>Mushimono</i>	Kesennuma shark fin egg custard
握り寿司三種 汁物	食事 <i>Shokuji</i>	Three varieties of sushi and Soup
アルフォンソマンゴープリンと胡麻団子	水菓子 <i>Mizugashi</i>	Alphonso mango pudding and sesame dumplings



会席料理 Japanese kaiseki cuisine



<予約制> Reservation required

神楽コース

5500

Kagura course meal

Japanese



<予約制> Reservation required

嵐山コース

6600

Arashiyama course meal



慶事や弔事、ご宴会など承ります。

ご両家のお顔合わせ、お食い初め  
お祝い事など、落ち着いた雰囲気と  
心を込めたお料理のおもてなしで、  
ご対応いたします。

- 3日前までにご予約下さい。
- 2名様～20名様までご利用いただけます。
- お子様用の食事も承ります。

当店のお米は北海道北竜町産「ななつぼし」を使用しております。  
表示価格は全て税込み価格です。 All prices shown include tax.