

Japanese Course

先付け Appetizer

季節の小鉢

Seasonal Appetizer

御造り Sashimi

お刺身四種盛り合わせ

Assorted 4 kinds of Sashimi

酢の物 Vinegar

ズワイガニ盛り合わせ レモン、蟹酢

Assorted Snow Crab served

with Lemon and Crab Vinegar

蒸し物 Steam

穴子と季節野菜のセイロ蒸し

Steamed Conger Eel and Seasonal Vegetables

焼き物 Grill

北海道産牛の味噌焼き

Grilled Hokkaido Beef with Miso

食事 Meal

イクラとろろ小丼 漬物、味噌汁

Mini Rice Bowl with Salmon Roe and Grated Yam served with Pickles and Miso Soup

デザート Dessert

ほうじ茶ムースときな粉のサブレ オレンジゼリーのせ Houjicha Mousse and Kinako Sable topped with Orange Jelly

¥16,200

表示料金には料金とサービス料が含まれています。

Price is inclusive of tax and service charge.