

Course Menu

Appetizer

Seasonal Small Dishes

先付け

季節の小鉢



Sashimi

Assorted 3 kinds of Sashimi

御造り

刺身3種盛り合わせ



Vinegar

Assorted Snow Crab Platter

酢の物

本ズワイガニ盛り合わせ



Hot Item

King Salmon Simmered in Mizore Broth
Local Tofu in Broth

煮物

キングサーモン震煮
地元豆腐の揚げ出し



Grill

Grilled Hokkaido Black Wagyu Beef
with Miso,
Served with Seasonal Vegetables

焼き物

北海道黒毛和牛味噌焼き
旬彩添え



Meal

Seiro-Steamed Rice with Grilled Eel
Pickles, Miso Soup

食事

鰻せいろご飯
漬物、みそ汁



Dessert

Matcha Kinako Mousse
with Cut Fruits

デザート

抹茶ときな粉のムース
季節のフルーツ添え

JPY 16,500

Price is inclusive of tax and service charge.
表示料金には税金とサービス料が含まれています。