

SAI 綵

Deep fried sesame tofu, simmered shrimp, cod roe broth	初箸	揚げ胡麻豆腐 天使海老芝煮 鱈子餡
Iwai sakana, 11 kinds of delicacies	祝い肴	十一品盛り
Tuna, yellowtail sashimi	造り	鮪 鰯
Grilled Spanish mackerel, carrot, snow peas, kikurage	家喜物	鰯素焼き 人参 絹さや 木耳
Simmered guinea fowl with milk, burdock, shiitake	多喜合	ホロホロ鳥飛鳥煮 堀川牛蒡 椎茸
Steamed rice, tofu skin, smoked salmon, hot broth	食事	汲み湯葉ご飯 温薫鮭 鰓甲餡 香の物
Hojicha ice cream, apple compote with red wine	デザート	焙じ茶アイスクリーム 林檎赤ワイン蜜煮

¥13,200

YUH 釉

Sea bream, egg yolk, mustard sauce, bamboo shoot, mibuna	初箸	真鯛昆布香 黄身辛子和へ 筍 壬生菜
Clear soup, shrimp dumpling, egg yolk, carrot, shimeji	お椀	清汁仕立 海老黄身真薯 人参 大黒占地
Tuna, yellowtail, squid sashimi	造り	鮪 鰯 煽り烏賊
Iwai sakana, 11 kinds of delicacies	祝い肴	十一品盛り
Deep fried smoked salmon, Japanese chili	家喜物	温薫鮭鬼衣揚げ 青伏見唐辛子揚げ浸し
Hot pot, Japanese beef sirloin, Shogoin radish	進肴	和牛サーロイン汁しゃぶ仕立て 聖護院大根
Steamed rice with broth, sakura shrimp, baby sardine	食事	桜海老唐揚げと釜揚げしらすのお茶漬け 香の物
Fuji persimmon, rice tiramisu, custard sauce	デザート	富士柿 お米のティラミス 黄身ソース

¥16,500

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

料金には消費税が含まれており、別途 15% のサービス料を頂戴いたします。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge