

# 懷石料理

---

## Full-Course Menu

### 懷石料理 桐

---

¥10,800

#### Japanese Full-Course 'KIRI'

前菜・お椀・造り・焼物・合肴・煮物・御食事・デザート

Assorted appetizer · Clear soup · Sashimi · Grilled dish ·

Fried dish · Simmered dish · Rice, Miso soup, Pickles · Dessert

### 懷石料理 葵

---

¥13,800

#### Japanese Full-Course 'AOI'

前菜・お椀・造り・焼物・合肴・温物・御食事・デザート

Assorted appetizer · Clear soup · Sashimi · Grilled dish ·

Fried dish · Warm dish · Rice, Miso soup, Pickles · Dessert

## 炭火焼き懐石料理 香月

¥16,500

### Japanese Full-Course 'KOUZUKI'

前菜・お椀・造り・煮物・合着・

炭火焼き(タラバ蟹/和牛サーロイン)・御食事・デザート

Assorted appetizer · Clear soup · Sashimi · Simmered dish ·

Fried dish · Grilled Alaskan king crab / Japanese beef steak ·

Rice, Miso soup, Pickles · Dessert

## 炭火焼き懐石料理 佳藏

¥18,500

### Japanese Full-Course 'KAGURA'

～鮑・タラバ蟹、和牛サーロイン、を取り入れた懐石～

《 Abalone · Alaskan king crab · Beef steak 》

鮑は炭火焼き、または姿造りよりお選びください

※You can choose grilled abalone or abalone *sashimi*.

前菜・お椀・造り・煮物・合着・

炭火焼き(タラバ蟹/和牛サーロイン)・御食事・デザート

Assorted appetizer · Clear soup · Sashimi · Simmered dish ·

Fried dish · Grilled Alaskan king crab / Japanese beef steak ·

Rice, Miso soup, Pickles · Dessert

※懐石料理は 21 時までのご注文とさせていただきますのであらかじめご了承ください。

※Please note that full course menus must be ordered by 9:00p.m.

※懐石料理をご希望のお客様は滝に面した半個室でお召し上がりいただけますのでお申し付け下さい。

※Customers who order course menu are served in the semi-private room.

※懐石料理のお食事を握り寿司ご希望の場合 3,000 円追加で承ります。

※You can change the 'shokuji' to sushi for 3,000 yen in addition to the course menu.

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 (10%) を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

## 黒毛和牛しゃぶしゃぶコース

¥17,300

Japanese beef 'SHABU-SHABU' Course



先附・お造り・黒毛和牛(150g) 野菜一式

ポン酢 / 胡麻だれ 打葱 紅卸し

御食事( 御飯、味噌汁、香の物 または うどん )・デザート

Assorted appetizer · Sashimi · Japanese beef (150g) and vegetables

Ponzu sauce / Sesame sauce Green onion · Grated radish

Shokuji (Rice, Miso soup and Pickles or Udon noodles) · Dessert

## (単品)黒毛和牛しゃぶしゃぶ

¥12,300

Japanese beef 'SHABU-SHABU' a la carte

黒毛和牛(150g) 野菜一式 ポン酢 / 胡麻だれ 打葱 紅卸し

Japanese beef (150g) and vegetables

Ponzu sauce / Sesame sauce Green onion · Grated radish

追加黒毛和牛(100g) しゃぶしゃぶ用/すき焼き用

¥6,000

Addition Japanese beef (100g) for 'SHABU-SHABU' / for 'SUKIYAKI'

追加野菜一式 しゃぶしゃぶ用/すき焼き用

¥3,000

Addition Vegetables for 'SHABU-SHABU' / for 'SUKIYAKI'

## 黒毛和牛すき焼きコース

¥17,300

### Japanese beef 'SUKIYAKI' Course



先附・お造り・黒毛和牛(180g) 野菜一式・生卵  
御食事( 御飯、味噌汁、香の物 または うどん )・デザート  
Assorted appetizer · Sashimi · Japanese beef (180g) and vegetables  
Raw egg · Shokuji (Rice, Miso soup and Pickles or Udon noodles) · Dessert

## (単品)黒毛和牛すき焼き

¥12,300

### Japanese beef 'SUKIYAKI' a la carte

黒毛和牛(180g) 野菜一式 生卵  
Japanese beef (180g) and vegetables · Raw egg

※写真はイメージです。

※しゃぶしゃぶ/すき焼きコース(単品)は 21 時までのご注文とさせていただきますので予めご了承ください。

※しゃぶしゃぶ/すき焼きコース(単品)は 2 名様より承ります。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

※This photo is for illustrative purpose.

※Please note that full 'SHABU-SHABU' and 'SUKIYAKI' course(a la carte) must be ordered by 9:00p.m.

※'SHABU-SHABU' and 'SUKIYAKI' course(a la carte) menu order at least for 2 persons, please.

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

# 華菜みやび御膳

¥6,300

## Dinner set `HANAMIYABI`



一の膳：小鉢、お造り、サラダなど

《Assorted appetizer and Salad》

二の膳：焼物、煮物、揚げ物

《Grilled dish, Simmered dish and Fried dish》

焼物を一品お選び頂きます。

Please choose one article from the Grilled dishes.

- 1、鰯仁淀川山椒風味焼き
- 2、鯖塩麹焼き
- 3、鶏紅景焼き
- 4、焼きタラバ蟹

※4.焼きタラバ蟹は追加料金2,000円頂戴いたします。

1. Grilled flatfish with Japanese pepper
2. Grilled Spanish mackerel with salt-malted rice
3. Grilled chicken Alaska pollack sauce
4. Grilled Alaskan king crab

※You can choose grilled Alaskan king crab with additional 2,000yen.

食事：白御飯 山椒ちりめん 香の物 留椀

《Steamed rice with dried young anchovies with Japanese pepper, Japanese pickles and Miso soup》

デザート フルーツ盛り合わせ 甘味

《Dessert》 Fruit and sweets

# 夢御膳(刺身、天婦羅、ステーキを取り入れた御膳)

¥6,600

## Dinner set `YUMEGOZEN`



Cuisine including Sashimi, Tempura and Beef steak.

造り お造り盛り合わせ 妻野菜一式

Sashimi Assorted sashimi Vegetable garnish

天婦羅 天婦羅盛り合わせ 藻塩 レモン

Tempura Assorted tempura Seaweed salt Lemon

焼物 黒毛和牛ステーキ 添え野菜

おろしポン酢 山葵

Grilled dishes Japanese-beef steak Vegetables

Ponzu sauce Wasabi

サラダ 彩野菜 ドレッシング

Salad Vegetables salad Dressing

御食事 白御飯 味噌汁 香の物

Shokuji Steamed rice Miso soup Pickles

デザート フルーツ

Dessert Fruit

※写真はイメージです。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

※This photo is for illustrative purpose.

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.