

## そばと天婦羅御膳

¥2,800

### Buckwheat noodle and Tempura Set

小鉢・温泉玉子・天婦羅

そば（冷製または温製）・デザート

Small appetizer, Soft-boiled egg, Tempura  
Buckwheat noodle (cold or hot), Dessert



## 霧島豚ヒレかつ御膳

¥3,000

### 'KIRISHIMA' pork fillet cutlet Set

鯖山掛け・サラダ・霧島豚ヒレ

御飯・味噌汁・香の物・デザート

Tuna with Japanese yam, Salad, Pork fillet  
Rice, Miso soup, Pickles and Dessert



## お刺身御膳

¥3,000

### Sashimi Set

小鉢・刺身盛り合わせ

御飯・味噌汁・香の物・デザート

Small appetizer, Assorted sashimi  
Rice, Miso soup, Pickles and Dessert



## 黒毛和牛ステーキ御膳

¥6,000

### Japanese beef steak Set

小鉢・サラダ・黒毛和牛ステーキ  
御飯・味噌汁・香の物・デザート  
Small bowl, Salad, Beef steak  
Rice, Miso soup, Pickles and Dessert



## うな重

¥6,200

### Broiled eel on rice in a Lacquered box Set

小鉢・サラダ・うな重  
肝吸・香の物・デザート  
Small bowl, Salad, Broiled eel on rice in a box  
Eel liver soup, Pickles and Dessert



※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.

## 懐石料理 桜

¥8,000

### Japanese Full-Course Lunch 'SAKURA'

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

## 懐石料理 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

## 懐石料理 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 ·

Warm dish · Simmered 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・合肴・

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 佳蔵

¥18,500

### Japanese Full-Course 'KAGURA'

《Abalone · Alaskan king crab · Beef steak》

～鮑、タラバ蟹、和牛サーロイン、を取り入れた懐石～

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・合肴・

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・Radish

- ※ すき焼き、しゃぶしゃぶ(¥12,300, ¥17,300)は2名様より承ります。
- ※ 仕入の状況により、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。
- ※ 'SUKIYAKI,'SHABU-SHABU' course(¥12,300, ¥17,300)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.
- ※ Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

**ランチ黒毛和牛すき焼きコース** **¥6,500**

---

Japanese beef '*SUKIYAKI*' Lunch Course

前菜・お造り・すき焼き一人鍋・御食事・デザート

Assorted appetizer · Sashimi · '*SUKIYAKI*' (for one person)

Rice, Miso soup, Pickles · Dessert

**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