

— 匠 —

TAKUMI

¥20,000

前菜

Appetizer

前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

刺身

Sashimi

刺身四種盛り

Assortment of 4 types

蒸し物

Steamed food

茶碗蒸し

Steamed egg custard

蟹餡かけ

Starchy sauce

揚げ物

Fried food

天婦羅盛り合わせ

Assorted tempura

焼物

Grilled dish

蝦夷鮑の鉄板焼き

Grilled abalone

寿司

Sushi

本鮪とろ 白身 活け車海老 貝類

Fatty Tuna White-fish Live tiger prawns Shellfish

光物 雲丹 穴子

Silver skinned fish Sea urchin Conger eel

お椀

Soup

赤出汁

Miso soup

甘味

Desserts

デザート盛り合わせ

Assortment of desserts



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

— 寿司&ステーキコース —

Sushi & steak course

¥16,000

前菜

Appetizer

刺身

Sashimi

蒸し物

Steamed food

ステーキ

Steak

寿司

Sushi

お椀

Soup

甘味

Desserts

前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

刺身三種盛り

Assorted Sashimi(3kinds)

茶碗蒸し

蟹餡かけ

Steamed egg custard Starchy sauce

和牛サーロインステーキ

Japanese beef Sirloin steak

本鮪とろ 白身 海老 貝類

Fatty Tuna white-fish Prawn Shellfish

光物 いくらの小井 鉄火巻き

Silver skinned fish Salmon roe small bowl Tuna roll

赤出汁

Miso soup

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts



+ ¥12,000 でステーキを

神戸牛サーロイン(100g)に変更できます

If you wish to change to Kobe beef , it will cost 12,000 yen.

+ ¥1,500 でフィレステーキに変更できます

+ ¥1,500 can be changed to filet

— 橘 —

TACHIBANA

前菜

Appetizer

蒸し物

Steamed food

寿司

Sushi

お椀

Soup

甘味

Desserts

前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

茶碗蒸し

蟹餡かけ

Steamed egg custard Starchy sauce

本鮪とろ 本鮪赤身 白身 海老 貝類

Fatty tuna Tuna white-fish Prawn Shellfish

光物 雲丹 烏賊 穴子 とろたく巻き

Silver skinned fish Sea urchin Squid Conger eel Fatty tuna&pickled radish roll

赤出汁

Miso soup

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts



+ ¥1,000 で焼き魚をつけられます

+ ¥1,000 can be addition to Grilled fish

¥12,000

ご宿泊者さま限定
1ドリンク+焼き魚 付き

(ご宿泊者のお客さまは、ルームキーをご提示ください)

お好み寿司(一貫)・巻きもの Sushi(one piece)・Roll

1個の価格になります

大とろ炙り Roasted Fatty tuna	¥1,400	ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	¥1,200
大とろ Fatty tuna	¥1,400	車海老 Boiled prawn	¥1,000
中とろ Medium fatty tuna	¥1,300	穴子 Conger eel	¥600
赤身 Lean tuna	¥700	穴子一本 Big conger eel	¥2,000
赤身漬け Pickled tuna	¥700	つぶ貝 Whelk	¥1,250
鯛 Sea bream	¥900	煮鮑 Boiled abalone	¥890
鰈 Flounder	¥900	北寄貝 Sakhalin surf clam	¥850
鯛 Flathead	¥900	帆立貝 Scallop	¥800
羽太(はた) Grouper	¥850	烏賊 Squid	¥770
縞鯵(しまあじ) Striped jack	¥650	たこ Octopus	¥450
鯵(あじ) Horse mackerel	¥550	水だこ Giant Pacific Octopus	¥450
小肌 Dotted gizzard shad	¥450	いかげそ Squid tentacles	¥240
子持ち昆布 Kelp with herring roe	¥550	雲丹(うに) Sea urchin	¥2,500
数の子 Herring roe	¥550	いくら Salmon roe	¥750
ねぎとろ巻き Negitoro winding	¥2,200	玉子 Sushi egg	¥300
とろたく巻き Fatty tuna & pickled radish roll	¥2,200	お新香巻き Pickled radish roll	¥450
わさび巻き Wasabi roll	¥1,350	梅しそ巻き Plum shiso roll	¥450
赤身鉄火巻き Lean tuna roll	¥1,200	かんぴょう巻き Kanpyo roll	¥450
穴子きゅうり巻き Conger eel and cucumber roll	¥1,200	かつぱ巻き Kappa roll	¥450

— 刺身単品 —

大とろ Fatty tuna	¥4,200	ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	¥3,600
中とろ Medium fatty tuna	¥3,900	車海老 Boiled prawn	¥3,000
赤身 Lean tuna	¥2,100	つぶ貝 Whelk	¥3,800
赤身漬け Pickled tuna	¥2,100	煮鮑 Boiled abalone	¥2,670
鯛 Sea bream	¥2,700	北寄貝 Sakhalin surf clam	¥2,550
鰈 Flounder	¥2,700	帆立貝 Scallop	¥2,400
鯛 Flathead	¥2,700	烏賊 Squid	¥2,310
羽太(はた) Grouper	¥2,550	たこ Octopus	¥1,350
縞鯵(しまあじ) Striped jack	¥1,950	水だこ Giant Pacific Octopus	¥1,350
鯵(あじ) Horse mackerel	¥1,650	いかげそ Squid tentacles	¥720
小肌 Dotted gizzard shad	¥1,350	雲丹(うに) Sea urchin	¥7,700
		いくら Salmon roe	¥2,250
		数の子 Herring roe	¥1,650

《 刺身盛り合わせ 》

刺身盛り合わせ(一人前) ¥4,200
Assorted sashimi(For 1 person)

刺身盛り合わせ(二~三人前) ¥7,600
Assorted sashimi(For 2~3 people)

※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。
※表示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(13%)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.
※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

一品料理

A la Carte

- もずく酢 ￥650
Mozuku vinegar
- 季節のお浸し ￥650
Side dish of boiled seasoned vegetables
- 冷奴 ￥700
Cold tofu
- 茶碗蒸し ￥800
Steamed egg custard
- 豆腐のサラダ～焙煎胡麻ドレッシング～ ￥800
Tofu sarada
- 野菜の炊き合わせ ￥850
Simmered assorted vegetables
- 子持ち昆布 ￥1,200
Herring roe on kelp
- 季節の焼魚 ￥1,200
Grilled seasonal fish
- たこぶつ ￥1,600
Boiled octopus
- 水だこの薄造り ￥1,600
Giant Pacific Octopus Thinly-sliced Sashimi
- 酢の物の盛り合わせ ￥1,600
Vinegared food
- 活車海老の塩焼き(1本) ￥1,900
Grilled prawns with salt
- 天婦羅盛り合わせ (海老二尾、魚、野菜三種) ￥2,000
Assorted tempura (Two shrimp, fish and Three kinds of vegetables)
- 煮穴子(タレまたは塩) ￥2,000
Boiled conger eel (sauce or salt)
- 鰻 (蒲焼または白焼) ￥6,500
Grilled eel
- 神戸牛しぐれ煮 ￥2,200
Kobe-beef prosciutto and Boiled in soy sauce
- 黒毛和牛サーロインステーキ 120g ￥7,200
Special Japanese beef sirloin steak
- 黒毛和牛フィレ 100g ￥8,400
Special Japanese beef tenderloin steak
- 黒毛和牛シャトーブリアン 100g ￥9,700
Special Japanese beef Chateaubriand

《おすすめ握り》

活車海老(一貫) Live prawn	¥1,900
活蝦夷鮑(一個) Live Ezo Abalone	¥3,500

《おすすめ刺身》

活車海老(二本) Live prawn	¥3,800
活蝦夷鮑 Live Ezo Abalone	¥3,500
赤出汁 Miso Soup	¥300