

# 紅水 KOSUI

季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

> 季節の焼き野菜 Grilled vegetables

#### 神户牛 / Kobe beef

フィレ 120g または サーロイン 140g tenderloin 120g or sirloin 140g フィレ 140g または サーロイン 160g tenderloin 140g or sirloin 160g ¥37,000

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce Miso soup, Japanese pickles

水菓子 Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

# 紫水 SHISUI

季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

> 季節の焼き野菜 Grilled vegetables

#### 松阪牛 / Matsusaka beef

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce Miso soup, Japanese pickles

水菓子 Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

# 湧 YU

#### 季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 または 松阪牛の焼き寿司 2種 Soup of the day or Matsusaka beef sushi in two variations

> 鴨のフォアグラ 赤味噌ソース Grilled foie gras with miso

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

伊勢海老

Grilled lobster with ginger soy sauce

季節の焼き野菜 Grilled vegetables

#### 黑毛和牛 / Wagyu

フィレ100g または	サーロイン 120g	¥29,000
tenderloin 100g	or sirloin 120g	
フィレ120g または	サーロイン 140g	¥30,500
tenderloin 120g	or sirloin 140g	

#### 松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g または サーロイン 120g	¥37,000
tenderloin 100g or sirloin 120g	
フィレ 120g または サーロイン 140g	¥40,000
tenderloin 120g or sirloin 140g	

#### 神户牛 / Kobe beef

フィレ	100g または	サーロイン 120g	¥43,000
	tenderloin 100g	or sirloin 120g	
フィレ	120g または	サーロイン 140g	¥47,000
	tenderloin 120g	or sirloin 140g	

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce Miso soup, Japanese pickles

水菓子 Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge. Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## 洸 KOH

季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

> 季節の一皿 Seasonal dish

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

> 鱈の白子焼き Grilled cod milt

季節の焼き野菜 Grilled vegetables

#### 黑毛和牛 / Wagyu

松阪牛 / Matsusaka beef	
フィレ 120g または サーロイン 140g tenderloin 120g or sirloin 140g	¥25,500
tenderloin 100g or sirloin 120g	1-24,000
フィレ 100g または サーロイン 120g	¥24,000

フィレ 100	)g または	サー	ロイン 120	)g	¥32,000
ter	nderloin 100g	or	sirloin 120	)g	
フィレ 120	)g または	サー	ロイン 140	)g	¥35,000
ter	nderloin 120g	or	sirloin 140	)g	

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce Miso soup, Japanese pickles

水菓子 Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge. Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

# 洵 JUN

季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

> 帆立貝 Scallop

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

車海老 または お魚料理 Prawn or fish of the day

> 季節の焼き野菜 Grilled vegetables

#### 黑毛和牛 / Wagyu

フィレ100g または	サーロイン 120g	¥20,000
tenderloin 100g	g or sirloin 120g	
フィレ120g または	サーロイン 140g	¥21,500
tenderloin 120g	g or sirloin 140g	
11		_

#### 松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ	100g	または	サー	ロイン	120g	$\pm 28,000$
	tender	loin 100g	or	sirloin	120g	
フィレ	120g	または	サー	ロイン	140g	¥31,000
	tender	loin 120g	or	sirloin	140g	

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ御飯 赤出汁 香の物

Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce Miso soup, Japanese pickles

水菓子 Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge. Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

# 特別会席

### Special Prix Fixe Menu

瀏 RYU

¥60,000

ご予約をいただいた日に合わせてその時季に入手できる食材を 厳選した内容のコース料理です。

\*要予約、ご利用日の三日前までにご予約ください。

A special prix fixe dinner beautifully presented with the season's delicacies.

\* Reservations required at least three days in advance.



Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

# アラカルト ALA CARTE

### 【おすすめの一品料理 / Recommendation】

鴨のフォアグラ 赤味噌ソース Grilled foie gras with miso	50g	¥2,600
松阪牛の炙り寿司	1 貫	¥1,500
Matsusaka beef sushi	1 piece	
【野菜 / Vegetables】		
季節の焼き野菜 Grilled vegetables		¥2,500
フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs		¥1,700
フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs	ハーフ half-size	¥1,000
【海鮮 / Seafood】		
近海産鮑 Abalone	1 7 150g 1 piece 150g	¥7,200
伊勢海老 Lobster	1尾 400g 1 piece 400g	¥14,300
車海老 Prawn	1尾 50g 1 piece 50g	¥3,300
帆立貝 Scallop	1 7 40g 1 piece 40g	¥1,100
本日のお魚料理 Fish of the day	120g	¥3,900 ~

### 【銘柄牛 / Branded beef】

神戸牛フィレ Kobe beef tenderloin		100g	¥24,000
神戸牛サーロイン Kobe beef sirloin		100g	¥21,000
松阪牛フィレ Matsusaka beef tenderloin		100g	¥18,000
松阪牛サーロイン Matsusaka beef sirloin		100g	¥16,000
【黑毛和牛 / Wagyu】			
黒毛和牛フィレ Wagyu tenderloin		100g	¥9,000
黒毛和牛サーロイン Wagyu sirloin		100g	¥8,000
【食事 / Rice set】			
台御飯 Steamed rice, miso soup and Jap	赤出汁 panese pickle	•	¥1,650
ガーリックライス Fried garlic rice, miso soup and	赤出汁 Japanese pio	7	¥2,200
干し貝柱のあんかけ御飯 Fried rice with dried scallop star miso soup and Japanese pi	•	香の物	¥2,200