

# 季節の和田倉会席 - 睦月 -Seasonal Kaiseki - MUTSUKI / January -

¥ 30,000

旬の上質な食材を用いた、季節の会席を月替わりでご用意いたします。 ぜひ心ゆくまでご堪能ください。

先附 八寸 椀 向附 燒物 焚合 食事 水菓子 甘味

A full-course feast of delicacies using the finest seasonal ingredients.

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish, seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

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.

# お昼の献立 / Prix Fixe Lunch Menus

# 今月のおすすめ / Seasonal Specials

海鮮重ランチ

¥ 11,000

先附 茶碗蒸し 海鮮重 赤出汁 香物 水菓子 \*1月1日(水)~6日(月) は提供除外日となります。

## Sashimi over Rice in a Lacquer Box

Appetizer, steamed egg custard, selected sashimi served over rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

\* Not available January 1 (Wed.) through 6 (Mon.)

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。

## 弁当 / Lunch Box

竹翠 ¥ 6,800

先附 三段弁当 替皿 食事 水菓子

#### **CHIKUSUI**

Appetizer, lunch box, steamed dish, seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

**松籟** ¥ 10,000

先附 お造り 松花堂 食事 水菓子

#### **SHORAI**

Appetizer, sashimi, lunch box, seasonal rice, Japanese pickles, dessert

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。

## お昼の会席 / Lunch Kaiseki

野点 ¥ 12,500

先附 向附 野点箱 食事 水菓子

#### **NODATE**

Appetizer, sashimi, kaiseki box, seasonal rice, soup, Japanese pickles, dessert

胡弓 ¥ 12,500

先附 八寸 椀 向附 焼物 焚合 食事 水菓子

#### **KOKYU**

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish, seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

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。

## 会席 / Kaiseki

楽

¥ 16,000

先附 八寸 椀 向附 燒物 焚合 食事 水菓子

#### RAKU

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

舞

¥ 20,000

先附 八寸 椀 向附 焼物 焚合 食事 水菓子

#### **MAI**

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

和 -黒毛和牛すき煮を取り入れた会席-

¥ 25,000

先附 八寸 椀 向附 燒物 焚合 食事 水菓子

#### **NAGOMI**

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish, seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

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。

# 蟹会席 (要予約)

¥ 45,000

先附 八寸 椀 お造り 焼タラバ蟹と蟹クリームコロッケ 茹で松葉蟹 蟹御飯 または 蟹雑炊 水菓子

- \*ご利用日の三日前までにご予約ください。(二名様より承ります)
- \*1月1日(水) ~ 14日(火) は提供除外日となります。

# Prix Fixe Crab Kaiseki (Reservations required)

The winter-only menu features three carefully selected kinds of crab served in a variety of styles.

- \* Please reserve at least three days in advance. (Prix Fixe Crab Kaiseki is prepared for a minimum of 2 persons.)
- \* Not available January 1 (Wed.) through 14 (Tue.)



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。

# 河豚コース (要予約)

¥ 30,000

前菜 鉄刺 唐揚げ 焼き白子二種 または白子の天麩羅 ちり鍋 雑炊 香物 水菓子

- \*焼白子二種 または 白子の天麩羅を含まないコース (¥26,000) もご用意しております。
- \*ご利用日の前日までにご予約ください。(二名様より承ります)

# Fugu Menu (Reservations required)

A full-course exploration of the delights of fugu (blowfish), a traditional winter specialty, including grilled or tempura fugu milt.

- \* Also available without fugu milt (\forall 26,000)
- \* Please reserve at least one day in advance. (Fugu menu prepared for a minimum of 2 persons.)



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。

# 料理長特別会席 (要予約) Special Kaiseki (Reservations required)

慶 ¥ 39,000

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 厳選した内容の会席料理です。

\*ご利用日の三日前までにご予約ください。

#### KEI

A special full-course kaiseki beautifully presented with the season's delicacies.

\* Please reserve at least three days in advance.



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。