

懐石コース「葵」  
Kaiseki Course 「Aoi」  
¥19,800-

天然白身魚 鮫肝ぼん酢和え  
White fish with Liver ponzu vinegar

フォワグラ茶碗蒸し トリュフの香り  
Steamed egg custard of foie-gras and truffle

天然鮮魚の造里二種 料理長お奨めの薬味で  
Assorted 2 kinds of sashimi of natural fresh fish with Chef's recommended condiments

加賀蓮根餅 つまみ湯葉と北海道産ばふん雲丹 青さ餡  
Lotus root-starch dumpling  
with soy-milk skin, Buffoon Sea Urchin and green laver in a thick Asian sauce

鱒と白子の親子焼き 聖護院蕪みぞれ仕立て  
Grilled cod and milt, Shogoin turnip with grated radish

目張寿司 漬け鮪 雲丹 高菜  
Sushi Wrapped in Pickled Takana Mustard Leaves

常陸牛フィレ肉のレアカツ 大和芋 本山葵 葛醤油  
Fillet cutlet of Hitachi wagyu beef with Japanese yam, Wasabi and Soy sauce

岐阜県飛騨地方限定米「龍の瞳」釜炊き御飯  
御飯のお供4品と赤出汁  
Japanese ceramic kettle-cooked rice with 4 side dishes and Red miso soup

季節のデザート  
Seasonal dessert

仕入れ状況によりメニューは変更になる可能性がございます

表示価格は消費税を含みます/ 別途10%のサービス料を頂戴いたします(個室利用の場合は15%)

\*Menu is subject to change depending on availability.

\*Display prices include sales tax.

\*Additional 10% service charge will be charged. (15% will be charged when using a private room)