

懐石コース「藤」  
Kaiseki Course 「Fuji」

¥13,200-

根セロリ饅頭 蟹餡掛け 生姜 葱頭 クコの実  
Steamed yeast bun with celery root with Crab Starchy Sauce

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

甘鯛と海老芋揚げ 生姜餡 胡麻 九条葱  
Fried sea bream and shrimp taro with ginger starchy sauce

黒毛和牛フィレ肉 聖護院蕪 3種の薬味  
Kuroge Wagyu Beef Fillet and Shogoin Turnips with 3 kinds of spices

天然鯛と丸大根酒粕煮 白髪葱 花穂 マイクロ春菊  
Simmered natural yellowtail and round radish with sakekasu

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あります

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)