

季節の会席（秋）

Dinner Course（Autumn）

前菜

Appetizer

きのこ菊花和え　/　背負い海老（クリームチーズ）

Assorted Mushrooms and Edible Chrysanthemum　/　Simmered Prawn with Cream Cheese Filling

イチジクの白和え　/　栗　/　揚げ銀杏

Fresh Figs with Creamy Tofu　/　Roasted Chestnut　/　Lightly Salted Deep-fried Ginkgo Nuts

椀

Soup

甘鯛真丈と松茸のお吸い物

Clear Soup with Tilefish Fishcake and Premium Matsutake Mushrooms

造里

Sashimi

季節の魚　3 種

Chef’s Selection of Three Seasonal Fish

煮物

Simmered Dish

イトヨリダイの野菜餡かけ

Crispy Golden Threadfin Bream with Thick Vegetable Sauce

焼物

Grilled Dish

鰆麹焼きと焼き茄子のムース

Koji-Marinated Grilled Spanish Mackerel with Roasted Eggplant Mousse

蒸物

Steamed Dish

南瓜の空也蒸し

Steamed Savory Egg Custard with Kabocha Squash and Silken Tofu

強肴

Main Side Dish

五島美豚の朴葉味噌焼き

Premium Goto Pork Grilled on a Magnolia Leaf with Sweet and Savory Miso Paste

飯・留椀・香物

Rice, Miso Soup, and Pickles

栗御飯　/　味噌汁　/　香物

Steamed Rice with Chestnuts　/　Miso Soup　/　Assorted Pickles

甘味

Dessert

さつま芋のパウンドケーキ

Japanese Sweet Potato Pound Cake

11,000 円（11,000JPY）

表示価格に税金およびサービス料を含みます

Price includes tax and service charge

素材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

Menu items are subject to change based on seasonal availability.



寿司会席（秋）

Dinner SUSHI Course（Autumn）

前菜

Appetizer

きのこ菊花和え　/　背負い海老（クリームチーズ）

Assorted Mushrooms and Edible Chrysanthemum　/　Simmered Prawn with Cream Cheese Filling

イチジクの白和え　/　栗　/　揚げ銀杏

Fresh Figs with Creamy Tofu　/　Roasted Chestnut　/　Lightly Salted Deep-fried Ginkgo Nuts

椀

Soup

甘鯛真丈と松茸のお吸い物

Clear Soup with Tilefish Fishcake and Premium Matsutake Mushrooms

前寿司

First Sushi Selection

地魚　3 種

Three Varieties of Local Seasonal Fish

煮物

Simmered Dish

イトヨリダイの野菜餡かけ

Crispy Golden Threadfin Bream with Thick Vegetable Sauce

焼物

Grilled Dish

鰆麹焼きと焼き茄子のムース

Koji-Marinated Grilled Spanish Mackerel with Roasted Eggplant Mousse

蒸物

Steamed Dish

南瓜の空也蒸し

Steamed Savory Egg Custard with Kabocha Squash and Silken Tofu

強肴

Main Side Dish

五島美豚の朴葉味噌焼き

Premium Goto Pork Grilled on a Magnolia Leaf with Sweet and Savory Miso Paste

後寿司・留椀・香物

Main Sushi, Miso Soup, and Pickles

地魚 5 種　/　味噌汁　/　香物

Five Varieties of Local Seasonal Fish　/　Miso Soup　/　Ginger Pickles

甘味

Dessert

さつま芋のパウンドケーキ

Japanese Sweet Potato Pound Cake

15,000 円（15,000JPY）

表示価格に税金およびサービス料を含みます

Price includes tax and service charge

素材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

Menu items are subject to change based on seasonal availability.



天婦羅会席（秋）

前日までの予約制（カウンター席）

Dinner Tempura Course（Autumn）

前菜

Appetizer

きのこ菊花和え　/　背負い海老（クリームチーズ）

Assorted Mushrooms and Edible Chrysanthemum　/　Simmered Prawn with Cream Cheese Filling

イチジクの白和え　/　栗　/　揚げ銀杏

Fresh Figs with Creamy Tofu　/　Roasted Chestnut　/　Lightly Salted Deep-fried Ginkgo Nuts

椀

Soup

甘鯛真丈と松茸のお吸い物

Clear Soup with Tilefish Fishcake and Premium Matsutake Mushrooms

造里

Sashimi

季節の魚　3 種

Chef’s Selection of Three Seasonal Fish

焼物

Grilled Dish

鰆麹焼きと焼き茄子のムース

Koji-Marinated Grilled Spanish Mackerel with Roasted Eggplant Mousse

天婦羅

Tempura

季節の素材　野菜 3 種　魚介 4 種

Seasonal Platter: 3 Vegetables & 4 Seafood Varieties

蒸物

Steamed Dish

南瓜の空也蒸し

Steamed Savory Egg Custard with Kabocha Squash and Silken Tofu

焼物

Grilled Dish

五島牛の朴葉焼き

Goto Beef Grilled on a Magnolia Leaf with Miso

飯・留椀・香物

Rice, Miso Soup, and Pickles

かき揚げ丼　/　味噌汁　/　香物

Kakiage Don (Mixed Tempura Rice Bowl)　/　Miso Soup　/　Assorted Pickles

甘味

Dessert

さつま芋のパウンドケーキ

Japanese Sweet Potato Pound Cake

15,000 円（15,000JPY）

表示価格に税金およびサービス料を含みます

Price includes tax and service charge

素材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

Menu items are subject to change based on seasonal availability.

予約制 【寿司カウンター席】
特別寿司会席
Special Sushi Kaiseki

「凛とした空間で、旬を味わい尽くす」
その日に仕入れた素材の味を、五感で愉しむ会席料理。
Savor the peak of the season in a refined, serene atmosphere.
A Kaiseki experience to delight the five senses,
crafted from the day's finest market-fresh ingredients.

前菜
Appetizer
四季を彩る 前菜五種盛り
Seasonal Reflections: Five Varieties of Appetizers

椀
Soup
出汁の深みを味わう 椀物
Deep Umami: A Refined Seasonal Soup

前寿司
First Sushi Selection
地魚 握り三貫
Three Varieties of Local Seasonal Fish

煮物
Simmered Dish
季節の素材を慈しむ 炊き合わせ
Seasonal Reverence: A Harmony of Simmered Delicacies

焼物
Grilled Dish
素材本来の旨味 旬の焼物
The Pure Essence: Grilled Seasonal Delicacies

後寿司・留椀
Main Sushi, Miso Soup
地物尽くしの握り 11 貫 / 味噌汁
11 Varieties of Local Seasonal Fish / Miso Soup

甘味
Dessert

20,000 円（20,000JPY）

表示価格に税金およびサービス料を含みます
Price includes tax and service charge
素材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます
Menu items are subject to change based on seasonal availability.