



季節の会席

Dinner Course Menu

前菜

Appetizer

筍木の芽和え / 菜の花お浸し黄味酢 / 蕪千枚漬
Bamboo Shoots with Miso / Canola Blossoms with Egg Yolk Vinegar Sauce / Pickled Sliced Turnip
五島美豚生ハム / 露伽羅煮
Goto Biton Prosciutto / Simmered Butterbur in Soy Sauce

椀

Soup

湯葉真丈 / 梅麩
Yuba Shinjo (Tofu skin dumpling) & Plum-shaped Wheat Gluten

造り

Sashimi

季節の魚 3種
Chef's Selection of Three Seasonal Fish

煮物

Simmered Dish

五島美豚角煮 海老芋
Braised Goto Biton Pork Belly & Ebi-imo Yam

焼物

Grilled Dish

鯛酒盗焼
Grilled Sea Bream with Shuto

蒸物

Steamed Dish

茶碗蒸し
Chawanmushi

強肴

Main Side Dish

五島牛塩釜焼
Goto Beef Salt-Crust Roast

飯・留椀・香物

Rice, Miso Soup, and Pickles
浅利御飯 / 味噌汁 / 香物
Clam Rice / Miso Soup / Assorted Pickles

甘味

Dessert

米プリン
Rice Pudding

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

Sushi Kaiseki Course

前菜

Appetizer

筍木の芽和え / 菜の花お浸し黄味酢 / 蕪千枚漬
Bamboo Shoots with Miso / Canola Blossoms with Egg Yolk Vinegar Sauce / Pickled Sliced Turnip
五島美豚生ハム / 茹伽羅煮
Goto Biton Prosciutto / Simmered Butterbur in Soy Sauce

椀

Soup

湯葉真丈 / 梅麩
Yuba Shinjo (Tofu skin dumpling) & Plum-shaped Wheat Gluten

前寿司

First Sushi Selection

地魚 3種
Three Varieties of Local Seasonal Fish

煮物

Simmered Dish

牛すき煮 / 法蓮草 / 牛蒡 / 里芋
Beef Sukiyaki Style (With Spinach, Burdock Root, and Taro)

焼物

Grilled Dish

鯛酒盗焼
Grilled Sea Bream with Shuto

蒸物

Steamed Dish

雲子茶碗蒸し
Kumoko Chawanmushi (Savory egg custard with creamy cod milt)

揚物

Fried Dish

天婦羅
Assorted Tempura

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

米プリン
Rice Pudding

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.



【1日10席限定・天婦羅カウンター】

旬を味わう 天婦羅&寿司会席

Tempura and Sushi Kaiseki

前菜

Appetizer

筍木の芽和え / 菜の花お浸し黄味酢 / 蕪千枚漬
Bamboo Shoots with Miso / Canola Blossoms with Egg Yolk Vinegar Sauce / Pickled Sliced Turnip
五島美豚生ハム / 蕎麦煮
Goto Biton Prosciutto / Simmered Butterbur in Soy Sauce

椀

Soup

湯葉真丈 / 梅麩
Yuba Shinjo (Tofu skin dumpling) & Plum-shaped Wheat Gluten

前寿司

Appetizer Sushi

地魚 3種
Chef's Selection of Three Seasonal Fish

煮物

Simmered Dish

飯蛸 新若芽 人参 針生姜
Octopus and Fresh Seaweed

天婦羅

Tempura

本日の野菜 (5種) と魚介 (5種)
※天婦羅カウンターから揚げたてをご提供いたします
Assorted Seasonal Vegetables (5 kinds) & Seafood (5 kinds)
Served crispy and hot, straight from our dedicated Tempura counter.

後寿司

Main Sushi

地魚の寿司 5貫
Premium Selection of 5 Seasonal Sushi Pieces

留椀

Soup,

味噌汁 沢煮仕立
Miso Soup "Sawani" Style

甘味

Dessert

長崎県産こしひかりのプリン
Nagasaki Koshikari Rice Pudding

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.



おまかせ会席

Chef's tasting menu (Kaiseki)

前菜

Appetizer

筍木の芽和え / 菜の花お浸し黄味酢 / 蕪千枚漬
Bamboo Shoots with Miso / Canola Blossoms with Egg Yolk Vinegar Sauce / Pickled Sliced Turnip
五島美豚生ハム / 蕨伽羅煮
Goto Biton Prosciutto / Simmered Butterbur in Soy Sauce

椀

Soup

湯葉真丈 / 梅麩
Yuba Shinjo (Tofu skin dumpling) & Plum-shaped Wheat Gluten

造り

Sashimi

季節の魚 5種
Chef's Selection of Five Seasonal Fish

煮物

Simmered Dish

がねだき / 大蒜の芽 / 梅干し
Simmered Pufferfish in Sweet Soy Sauce / Garlic Scapes / Pickled Plums

焼物

Grilled Dish

鱈と季節野菜のグリル
Grilled Spanish Mackerel and Seasonal Vegetables

箸休め

Palate Cleanser

八斗木葱のムース
Japanese Leek Mousse

強肴

Main Side Dish

五島牛もろみ焼き
Moromi-Marinated Grilled Goto Beef

揚物

Fried Dish

天婦羅
Tempura

飯・留椀・香物

Rice, Miso Soup, and Pickles

浅利御飯 / 味噌汁 / 香物
Clam Rice / Miso Soup / Assorted Pickles

甘味

Dessert

バスクチーズケーキ フルーツ添え
Basque Cheesecake with Seasonal Fruit

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.

【1日8席限定・寿司カウンター】

鮨会席

Sushi Kaiseki

「凜とした空間で、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.