



## 季節の会席（彩）

### Dinner Course

#### 前菜

##### Appetizer

長芋梅肉和漬 / もずく酢 / 胡麻豆腐  
Japanese Mountain Yam with Pickled Plum Sauce / Mozuku Seaweed in Vinegar Sauce / Sesame Tofu  
里芋蜜煮 / 枝豆  
Simmered Taro in Sweet Glaze / Edamame (Boiled Green Soybeans)

#### 椀

##### Soup

長崎県戸石産 鱧のお吸い物  
Clear Soup with Toishi Conger Eel (Nagasaki)

#### 造り

##### Sashimi

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

#### 煮物

##### Simmered Dish

鶏の鰯焼きと季節野菜の炊き合わせ  
Pan-seared Chicken "Kuwayaki" with Simmered Seasonal Vegetables

#### 焼物

##### Grilled Dish

鱸の麴焼き白味噌と人参トマトソース  
Grilled Sea Bass with Koji and White Miso, served with Carrot and Tomato Sauce

#### 蒸物

##### Steamed Dish

蒸し鰻の茶碗蒸し  
Chawanmushi with Steamed Eel

#### 強肴

##### Main Side Dish

和牛冷しゃぶのサラダ仕立て 胡麻ドレッシング  
Wagyu Beef Reishabu (Chilled Shabu-Shabu Style) Salad with Sesame Dressing

#### 飯・留椀・香物

##### Rice, Miso Soup, and Pickles

とうもろこし御飯 / 沢煮椀 / 香物  
Steamed Rice with Sweet Corn / Clear Soup with Julienned Vegetables / 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.

画像はイメージです

Actual dish may vary from image.



## 寿司会席

### Sushi Kaiseki Course

#### 前菜

##### Appetizer

長芋梅肉和漬 / もずく酢 / 胡麻豆腐  
apanese Mountain Yam with Pickled Plum Sauce / Mozuku Seaweed in Vinegar Sauce / Sesame Tofu  
里芋蜜煮 / 枝豆  
Simmered Taro in Sweet Glaze / Edamame (Boiled Green Soybeans)

#### 椀

##### Soup

長崎県戸石産鰻のお吸い物  
Clear Soup with Toishi Conger Eel (Nagasaki)

#### 前寿司

##### First Sushi Selection

地魚 3種  
Three Varieties of Local Seasonal Fish

#### 煮物

##### Simmered Dish

和牛時雨煮と茄子の揚げ出し  
Simmered Wagyu Beef and Deep-fried Eggplant in Dashi Broth

#### 焼物

鱸の麹焼き白味噌と人参トマトソース

Grilled Sea Bass with Koji and White Miso, served with Carrot and Tomato Sauce

#### 蒸物

##### Steamed Dish

蒸し鰻の茶碗蒸し  
Chawanmushi with Steamed Eel

#### 揚げ物

##### 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.

画像はイメージです

Actual dish may vary from image.



## 【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.

【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.