

季節の和会席

10,300

Appetizer

季節の前菜盛り合わせ

Sashimi

本日の鮮魚盛り合わせ

Gold Dish

Simmered Duck Breast and Vegetables

合鴨ロース煮 冬瓜 南瓜 線人参 プチトマト オクラ 銀餡 木の芽

Seafood Dish

Grilled Seafood with KINZANJI MISO

海鮮金山寺焼き 米茄子 もろこし 一寸豆 針葱

Opiton

+2,450

Grilled Abalone

鮑の踊り焼き

Meat Dish

Roasted Domestic Beef and Warm Vegetables,
PONZU and Japanese Pepper Sauce

国産牛の低温ロースト 温野菜 山椒ぼん酢ソース

Side Dish

Vinegared Water Shield and Stewed of Baked Sweetfish

順菜吸酢 焼鮎煮浸し とろろ 酢取り茗荷

Rice Combo

Rice with Local Tuna, MISO Soup and Pickled Vegetables

串本産鮪御飯 赤出汁 香物

Dessert

Seasonal Dessert

季節品

Coffee or Tea

Coffee or KAWAZOE Tea

コーヒー または 川添茶

All rice used in our dishes is produced in Japan.

お米は、国産米を使用しております。

All prices include consumption tax and service charge.

表記料金には消費税・サービス料を含みます。

To the guests who have some allergy to specific ingredients, please inform us the detail when ordering.

特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。