

四季彩コース

Seasonal Course



主菜 一品

¥7,800(鶏 または 豚)

(Chicken or Pork)

Main dish - One variety

9,500(旬魚 または 魚介 または 牛)

(Fish or Seafood or Beef)

二品

11,500(五種からお選びください)

Main dish - Two Varieties

(Please choose from five varieties)

料金には消費税及びサービス料が含まれております。

All prices include consumption tax and a service charge.

前 菜

Assorted Appetizer

だしのせ手作り豆腐

いぶりがっこチーズ

枝豆とトマトの麴和え

Homemade Tofu with Yamagata Dashi

Iburi-Gakko Cheese (Smoked Daikon radish and Cheese)

Edamame and Tomato with Salted malt

造り替り

a substitute for sashimi

紅葉鯛と帆立貝の酒盗ソース

Red Sea Bream and Scallops with Salted Fish Guts Sauce

小 鍋

Hot Pot

会津地鶏のつみれ 麦味噌仕立て

Barley Miso Soup with Chicken dumplings

【主菜】

炭火・鉄板焼き

Charcoal-grilled/
Teppanyaki-grilled

本日おすすめのメイン食材と季節の野菜

Today's special main ingredient with seasonal vegetables

銘柄鶏 Chicken

銘柄豚 Pork

旬魚 Fish

魚介 Seafood

銘柄牛希少部位 Beef rare cuts

食 事

Rice

焼きおにぎり 味噌碗

Grilled rice ball

Miso soup

デザート

Dessert

栗のモンブラン 山椒と焦がしバターの香り

Mont Blanc with the aroma of sansho pepper and browned butter

料金には消費税及びサービス料が含まれております。

All prices include consumption tax and a service charge.