

# 会席【藍】 - 師走 -

22,000円

Kaiseki Ai

## お献立 Menu

先付  
Appetizer

合鴨ロース 水菜辛し和え  
海老芋 才巻海老 青唐  
河豚南蛮漬け

造り  
Sashimi

盛り合わせ

進肴  
Side Dish

鮑雲丹クリームかけ  
法蓮草 姫人参

焼物  
Grilled Dish

黒むつ柚庵焼  
唐墨 菊花蕪  
牛ロース塩焼  
長芋 芽キャベツ土佐煮

蒸物  
Steamed Dish

鱈と雲子の茶碗蒸し  
ポン酢餡 紅葉卸し 三つ葉

留肴  
Hot Pot

中トロのねぎま鍋  
卷白菜 卷湯葉 椎茸 九条葱 柚子胡椒

食事  
Seasonal Rice

鶏と牛蒡の釜炊き御飯 ちらし梅  
赤出汁 香の物

水菓子  
Dessert

メロン  
苺  
あんぽ柿

# Kaiseki Course Ai - December - JPY 22,000

---

- Appetizer • Grilled Duck Loin with Japanese leafy greens mixed Mustard
- "EBI IMO" Taro Potato, Small Tiger Prawn and Green Pepper
- Blow Fish "NANBAN ZUKE"
- "NANBAN ZUKE" : Deep Fried Blow Fish Marinated in Spicy Vinegar Sauce

- Sashimi • Assorted Sashimi

- Side Dish • Abalone covered with Sea Urchin Cream Sauce,  
Simmered: Spinach and Small Carrots

- Grilled Dish • Black Cod "YUAN YAKI" with  
Dried Salted Mullet Roe and Turnip
- "YUAN YAKI" : Mixing Japanese Lemons and Japanese Limes in Soy Sauce and Sake.  
Then soak the Black Cod in this sauce for a while, then grill.
- Grilled Salted Beef Loin with  
Japanese Yam, Simmered Brussel Sprouts in Soy Sauce and Bonito Broth

- Seasonal Dish • Cod and "KUMOKO" Savory Egg Custard with  
Ponzu Starchy Sauce, "MOMIJI OROSHI" and Japanese Wild Parsley
- "KUMOKO" : Cod Milt
- "MOMIJI OROSHI" : Grated Daikon Radish with Chili Pepper

- Hot Pot • Tuna "NEGIMA" Hot Pot:  
Chinese Cabbage, Tofu Sheets, Shitake Mushrooms,  
KUJYOU NEGI Onion and Yuzu Pepper
- "NEGIMA" : Tuna with Green Onion

- Seasonal rice • Hot Pot Cooked Chicken and Burdock Rice with Chopped Sour Plum on top
- Miso Soup and Japanese Pickles

- Dessert • Melon
- Strawberry
- Dried Persimmon

# 桜丘コース 季節を味わう日本のめぐみ 17,000円

## Sakuragaoka Course

日本各地の旬の食材を贅沢に使用した板長こだわりのコース料理をご堪能ください。

### お献立 Menu

はじめの一品  
The First Dish

・ 秋野菜の煎り出汁  
白茄子 海老芋 うに

海のめぐみ  
Blessings from the "Sea"

・ 本日のおすすめお造り - 豊洲市場から届いた鮮魚 -  
・ きんき塩焼き  
染おろし 柚子  
・ あんこう鍋  
白菜 平茸 かきの木茸 芹

大地のめぐみ  
Blessings from the "Land"

・ かぶら蒸しフォアグラ  
マッシュルーム 百合根 銀杏  
・ 和牛朴葉焼き  
山椒味噌

銀しゃりにご飯のお供  
Seasonal Rice Condiments

・ 新米の釜炊き御飯  
・ なめ茸 錦松梅  
・ 野沢菜からし風味  
・ 麦味噌汁

果実  
Fruits

・ りんご  
・ 胡桃

甘の物  
Dessert and Tea

・ 最中  
・ おうす



# Sakuragaoka Course

JPY 17,000

- Enjoy the Seasonal Japanese Blessings -

Please enjoy our Chef's special course, crafted with Seasonal Delicacies from across Japan.

Seasonal Dish • Warm Toasted Dashi Sauce poured over Autumn Vegetables with Soft White Eggplant, “EBI IMO” Taro Potato and Sea Urchin

Blessings from the "Sea" • Carefully selected Fresh Catch from the Toyosu Fish Market Today's Sashimi

• Grilled Alfonsino with Soy-Seasoned Grated Daikon and Yuzu

• Angler Hot Pot with Chinese Cabbage, Hiratake Mushroom, "KAKINOKI DAKE" and Japanese Parsley

"KAKINOKI DAKE" : Japanese Wild Mushroom with a rich, nutty flavor and firm texture

Blessings from the "Land" • Steamed grated Turnips with Foie Gras in Starchy Dashi Sauce with Mushrooms, Lily Bulb and Ginkgo Nut

• Grilled Domestic Beef "HOBA YAKI"

"HOBA YAKI" : Wagyu beef grilled with miso on a fragrant magnolia leaf, offering a deep, aromatic flavor.

Sesonal Rice Condiments • Hot Pot Cooked Newly harvest Rice

• Simmered Ginger Flavored Nametake Mushroom

• "KINSYOUBAI"

"KINSYOUBAI" : A Premium seasoned powder for sprinkling over Rice

• Pickled NOZAWANA with Mustard Flavor

"NOZAWANA" : Japanese pickled traditional leaf Greens from Nagano prefecture

• Barley Miso Soup

Fruits • Apple and Walnut

Dessert and Tea • “MONAKA” Filled with Anko, Persimmon, and Cream Cheese

"MONAKA" : light biscuit type “cover” ; usually Anko is sandwiched inside.

• Light Mattcha Tea

# ジャパニーズ キュイジーヌ コース

12,000円

## Japanese Cuisine Course

旬菜 Appetizer	三種盛り合わせ Appetizer
造り Sashimi	季節の造り サラダ仕立て Salad Style Seasonal Sashimi
蒸物 Steamed dish	カマンベールチーズの豆乳茶碗蒸し 梅肉 Soy Milk Savory Egg Custard with Camembert Cheese and Sour Plum
揚げ物 Tempura	海老紫蘇揚げ 野菜三種 Shrimp and Shiso Fritters with Three Kinds of Vegetables
焼物 Grilled dish	本日の焼魚 Grilled Fish
肉料理 Meat dish	牛フィレステーキ 和風ソース Beef Tenderloin Steak with Japanese Style Sauce
食事 rice	御飯、赤出汁、香の物 Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
水菓子 Dessert	季節のデザート Seasonal Desserts

「ジャパニーズ キュイジーヌコース」…

美しく繊細な日本料理に洋風のアレンジを加え、和洋折衷のコースに仕立てました。  
幅広い年代のお客さまにお楽しみいただけます。

## Japanese Cuisine Course …

We have arranged this beautiful and delicate Japanese Cuisine with a Western kind of twist and created a Japanese-Western fusion course that can be enjoyed by guests of all ages.

## おすすめ海鮮御膳

6,200円

### Today's Sashimi Meal

豊洲市場から届いたおすすめのお刺身を存分にご堪能ください。

Please enjoy the delicious fish that has arrived from TOYOSU Market to your heart's content.

小鉢 2 種

Appetizer

海鮮丼

Kaisen-don (Sashimi Seafood Bowl)

赤出汁 香の物

Red Miso Soup and Japanese Pickles

### TOYOSU Market

Maintains the rich tradition of Japan's market culture while incorporating modern advancements and plays a crucial role in the distribution of seafood and other food products in Tokyo.

## 本日の「煮魚 / 焼魚」御膳

4,800円

### Seafood Set Meal

旬の魚を「煮魚」または「焼魚」でご提供いたします。

We offer seasonal fish either as simmered fish or grilled fish.

小鉢 2 種

Appetizer

お造り

Sashimi

本日の煮魚 または 焼魚

Simmered fish or Grilled fish

御飯 赤出汁 香の物

Rice, Red Miso Soup and Japanese Pickles



## 和牛めし せいろ仕立て

6,200円

Wagyu Rice Box

和牛を味噌ダレで仕上げたひつまぶし風

Miso-marinated Wagyu prepared in "HITSUMABUSHI" style

小鉢 2 種

Appetizer

お造り

Sashimi

和牛せいろめし

Wagyu Rice Box

出汁茶 香の物

Dashi Soup and Japanese Pickles

"HITSUMABUSHI" style

It is a dish where you pour Dashi Soup.

Please pour Dashi Soup on the fluffy Miso Flavor Beef and enjoy its different taste.

## とろ湯葉と阿波尾鶏の親子丼

4,800円

Tofu Yuba and "AWAODORI" Chicken Oyako-don  
(Chicken and Egg Rice Bowl)

徳島の地鶏「阿波尾鶏」と「名古屋コーチン」の卵を贅沢に使用しました。

We used the luxurious Tokushima local chicken "AWAODORI" and Eggs from "NAGOYA COCHIN".

小鉢 2 種

Appetizer

お造り

Sashimi

とろ湯葉と阿波尾鶏の親子丼

Chicken and Egg Rice Bowl

赤出汁 香の物

Red Miso Soup and Japanese Pickles

おつまみ・一品料理

A La Carte

野菜のお浸し	Cold Simmered Vegetables	800 円
じゃこと大葉のサラダ	White Bait and Shiso Salad	1,300 円
もずく酢	Vinegared MOZUKU Seaweed	1,200 円
刺身三種盛り	3 Kinds of Sashimi	4,500 円
鱈と雲子の茶碗蒸し	Cod and "KUMOKO" Savory Egg Custard	2,200 円
烏賊塩辛	Salted Squid	800 円
ごろいか(丸干し烏賊)	Whole Dried Squid	1,200 円
出汁巻き玉子	Japanese Rolled Omelet	1,500 円
野菜炊き合わせ	Simmered Vegetables	1,500 円
豚角煮の山掛け	Slow Cooked Braised Pork with Grated Yam	2,200 円
鮑雲丹クリームかけ	Abalone covered with Sea Urchin Cream Sauce	3,000 円
天婦羅盛合わせ	Assorted Tempura	3,700 円
牛香味焼き	Grilled Herbal Beef	3,700 円
牛ヒレステーキ	Beef Tenderloin Steak	3,000 円
牛すき煮	"GYUSUKI-NI" (Beef SUKIYAKI Hot Pot)	3,000 円
鱈鍋	Cod Hot Pot	3,000 円

逸品料理    Chef's Recommendation

板長おすすめの逸品

1,000円～

スタッフまでお尋ねください。  
Please ask our staff for details.



# お食事・麺類

## Sesonal Rice / Noodles

季節の釜炊き御飯	Japanese rice pilaf cooked in an iron pot	3,600 円
・ 釜炊き御飯は、ご提供まで 40 分程お時間をいただきます ・ Please note it would take 40 mins for preparation.		
焼さば薬味めし (出汁茶付き)	Grilled Mackerel Set Meal with Condimentsba	2,500 円
御飯セット (御飯、お味噌汁、香の物)	Rice, Miso Soup and Japanese Pickles	1,500 円
信州そば (冷)	SOBA (Cold)	1,500 円
「信州そば」のお供に 天麩羅 (海老、野菜) + 1,700 円 How about Tempura with your SOBA + JPY 1,700		

# 甘味・果物

## Dessert / Fruits

本日の甘味	Dessert of the day	1,500 円
季節のフルーツ	Seasonal Fruit	1,500 円
アイスクリーム	Ice Cream	500 円

- ※ 表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。  
※ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。  
※ 当店では、特に表示のない限り国産米を使用しております。  
※ 法令によりお車を運転される方、二十歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。  
※ 食物アレルギーのあるお客さまは、ホテルスタッフにご相談ください。  
レストランでご提供している食材はすべて同じ厨房内で調理しておりますため、アレルギー原因物質が混入する場合がございます。また、使用原材料を変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。
- We ask any guest with food allergies to inform the hotel staff when making reservations and/or upon arrival.  
(As ingredients of the dishes offered at the restaurants are all prepared in the same kitchen, allergy substances may be mixed in. Please also note that some ingredients may be changed.)  
• The Prices include 15% service charge and 10% consumption tax.  
• Menu items may change according to ingredient availability.  
• If there is no specification, the rice used in the menus would be domestic rice.  
• Product Image for illustration purpose only.  
• By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.