

会席【藍】 - 如月 -

22,000円

Kaiseki Ai

お献立 Menu

前菜 Appetizer	小袖稻荷 芽生姜松葉刺し 才巻海老 つぶ貝大船煮 炙り唐墨
造り Sashimi	盛り合わせ
進肴 Side Dish	鮑西京とまとソース 蕾菜 簍
焼物 Seasonal Dish	子持公魚揚げ焼 大根餅 空豆蜜煮 落の臺田楽
合肴 Simmered Dish	河豚辛味噌煮 白子 クレソン 柚子
留肴 Grilled Dish	国産牛ヒレ桑焼 きんぴらごぼう こごみ 枸杞の実
食事 Seasonal Rice	金柑と鶏肉の釜炊き御飯 味噌汁 香の物
水菓子 Dessert	デコポン 莓 羊羹

Appetizer

• Small "INARI SUSHI"

"INARI SUSHI" : A traditional sushi using vinegar rice tucked inside a sweet and salty deep fried tofu envelope.
In this traditional Japanese observance in the beginning of spring.
On this day, Inari sushi is enjoyed as a symbol of prayers for a good harvest.

• Sprout Ginger skewered on a Pine-Needle

• Small Tiger Prawn "SHIBA NI"

"SHIBA NI" : Sea food boiled in Dashi Soup and Sake.
To bring out its original flavor, lightly add Soy Sauce and sugar.

• Welk Shellfish "DAISEN NI"

"DAISEN NI" : Gently simmered Whelk Shellfish in a lightly sweet Soy Bean Broth

• Lightly Grilled Dried Salted Mullet Roe

Sashimi

• Assorted sashimi

Side Dish

• Steamed Abalone "SAIKYO" with Tomato Sauce and Simmered Mustard Buds and Bamboo Shoot

"SAIKYO" : Abalone steamed in a sweet, White Miso-based marinated before being grilling it

Seasonal Dish

• Fried Japanese Smelt with Roe

• Pan Fried Daikon Radish

• Broad Beans Boiled in Honey

• Fiddlehead Fern "DENGAKU"

"DENGAKU" : Skewered Fiddlehead Fern roasted and topped with a sweet Miso glaze

Simmered Dish

• Blow Fish with Spice Miso and Soft Roe With Watercress and Yuzu

Grilled Dish

• Domestic Beef Filet "KUWA YAKI" with Grilled Burdock, Ostrich Fern Shoots, and Wolf Berry

"KUWAYAKI" : Beef soaked in sweet Soy Sauce then grilled on a Frying pan

Seasonal Rice

• Pot Cooked Kumquats with Chicken

• Miso Soup and Japanese Pickles

Dessert

• Dekobon Orange, Strawberry

• Ykan

桜丘コース 季節を味わう日本のめぐみ 17,000円

Sakuragaoka Course - Enjoy the Seasonal Japanese Blessings -

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。

桜丘のお出汁 • 香り梅

Signature Dashi

先付 • 里芋フォアグラ味噌田楽 たらの芽
Appetizer • 北寄貝山菜浸し
うるい 笠 落 芹 京人参 背脂 黒胡椒

海のめぐみ • 本日のおすすめお造り - 豊洲市場から届いた鮮魚 -

Blessings from the "Sea" • 鯛かぶら
聖護院蕪 天豆 針柚子
• 白魚と菜の花のかき揚げ
薺菜 金柑 藻塩

大地のめぐみ • 和牛すき煮鍋

Blessings from the "Land"

和牛サーロイン 白菜 榆木 椎茸 葱 白滝 焼豆腐
名古屋コーチン鶏卵

銀しゃりとご飯のお供 • 新潟県岩船産棚田のコシヒカリ 釜炊き御飯

Sesonal Rice Condiments

• からし菜
• 浅利しぐれ煮
• 田舎味噌汁
寒キヤベツ うす揚げ

果実 • せとか

Fruits

甘の物 • うぐいす餅
Dessert and Tea • 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.

Signature Dashi

- Dashi Broth with a hint of Sour Plum

Made with Rishiri kelp and Yaizu bonito. Please enjoy its pure flavor first.

Appetizer

- Steamed Brand Taro "MISO DENGAKU" with Lightly Fried Cod Bud
"MISO DENGAKU" : Grilled with Sweet Miso Sauce and this time we mixed Foie Gras
- Simmered Wild Edible Vegetables with Surf Clam
Wild Edible Vegetables are: Plantain Lily, Bamboo Shoots, Butterbur, Kyoto Carrots

Blessings from the "Sea"

- Carefully selected Fresh Catch from the Toyosu Fish Market Today's Sashimi
- Sea Bream with Simmered Vegetables in Light Dashi Soup
Includes: Sea Bream, Large Kyoto Turnip, Broad Beans and Thinly Chopped Yuzu
- Icefish, Rape Blossoms, Mustard Buds and Kumquat "KAKIAGE" with Seaweed Salt
"KAKIAGE": Mixed Vegetable Tempura Fritter

Blessings from the "Land"

- WAGYU SUKIYAKI

Grilled WAGYU Sirloin, Simmered Chinese Cabbage, Enoki Mushrooms, Green Leaks, "SHIRATAKI" and Tofu
Mix all the ingredients in beated NAGOYA KOCHIN Brand Egg
"SHIRATAKI" : Konjac Yam mixed with Gelatin and formed into "strings"

Sesonal Rice Condiments

- Hot Pot Cooked Niigata Tanada KOSHI HIKARI Brand Rice
- Hotel made "KARASHINA"
"KARASHINA" : Simmered Mustard Greens with Soy Sauce and Bonito Flakes
- Hotel made Manila Clam "SHIGURE NI"
"SHIGURE NI" : Simmered Manila Clam with Soy Sauce and Ginger
- Miso Soup, with Winter Cabbage and "USUAGE"
"USUAGE" : Deep-fried Tofu Pouch

Fruits

- Setoka Orange

Dessert and Tea

- "UGUISU MOCHI" and Matcha

"UGUISU MOCHI" : Soft Mochi filled with Anko, dusted with roasted Soybean Flour

ジャパニーズ キュイジーヌ コース 12,000円

Japanese Cuisine Course

旬菜	三種盛り合わせ
Appetizer	Appetizer
造り	季節の造り サラダ仕立て
Sashimi	Salad Style Seasonal Sashimi
蒸物	カマンベールチーズの豆乳茶碗蒸し 梅肉
Steamed dish	Soy Milk Savory Egg Custard with Camembert Cheese and Sour Plum
揚物	海老紫蘇揚げ 野菜三種
Tempura	Shrimp and Shiso Fritters with Three Kinds of Vegetables
焼物	本日の焼魚
Grilled dish	Grilled Fish
肉料理	牛フィレステーキ 和風ソース
Meat dish	Beef Tenderloin Steak with Japanese Style Sauce
食事	御飯、赤出汁、香の物
rice	Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
水菓子	季節のデザート
Dessert	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
鱈雲子ソースかけ	Fried Cod with Cod Milt Paste mixed with Starchy Sauce	2,200円
鮑西京とまとソース	Steamed Abalone in Saikyo Miso with Tomato Sauce	2,500円
新馬鈴薯 落の臺 味噌掛け	Fried Spring Potatoes with Fiddlehead Fern Miso	1,800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
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
牛辛味噌仕立て	Simmered Beef with Spicy Miso	2,200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 Grilled Mackerel Set Meal with Condimentsba 2,500円
(出汁茶付き)

御飯セット Rice, Miso Soup and Japanese Pickles 1,500円
(御飯、お味噌汁、香の物)

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様は、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.