

WASHOKUZEN

11:00 ~ 15:30 (L.O. 15:00)

和食御膳

¥4,000

- 前 菜 胡麻豆腐 帆立明太 玉子焼き
枝豆 青梅甘露 花蓮根
もろこしカステラ
Assorted Appetizers
- 造 り マンダイ 鱈のタタキ あしらい
Madai Sea Bream / Seared Horse Mackerel /
Seasonal Garnishes
- 煮 物 南瓜 人参 よもぎ麩 青味 小芋
Simmered Pumpkin / Carrot /
Yomogi Wheat Gluten Cake / Seasonal Greens / Taro
- 焼 物 鯨柚庵焼き はじかみ
葉唐辛子 または きゃらぶき
Yuan-Yaki Spanish Mackerel with Yuzu /
Pickled Ginger Shoot / Leaf Chili Pepper or Kyarabuki
- 揚 物 海老 茄子 青唐 穴子
Shrimp / Eggplant / Green Chili Pepper
Conger Eel Tempura
- 酢 物 鱈南蛮漬け
Marinated Horse Mackerel Nanban Style
- 御 飯 ちりめん山椒ご飯 香の物 赤出汁
Rice with Baby Sardines and Japanese Pepper
Pickles / Red Miso Soup
- 甘 味 フルーツ
Fruits



◎追加¥450でお食事後のコーヒーまたは紅茶をご用意いたします。

Add ¥450 for Coffee or Tea after Your Meal

A LA CARTE

11:00 ~ 21:00 (L.O. 20:30)

单品

洋食 Western Food

- ポタージュ ¥700
Potage
- ミックスサラダ ¥1,000
Mixed salad
- 生ハムのシーザーサラダ ¥1,200
Caesar salad with Prosciutto
- スモークサーモントラウトのサラダ ¥1,200
Smoked salmon trout salad



生ハムのシーザーサラダ Caesar salad with Prosciutto