

天ぷら会席「華」 Tempura KAISEKI HANA

先 付 Appetizers

本日の小鉢 Today's small dishes

Soup

蛤安平 Clam wrapped around fish paste soup

Sashimi

近江町市場より本日のお造里 Today's assorted Sashimi Chef Selection

Fried Dish

白海老 山菜三種 Glass shrimps, Wild vegetables

鯛紫蘇揚げ アスパラガス 烏賊 Sea bream wrapped around Shiso , Asparagus , Squid

才卷海老 穴子 筍 野菜 Prawn, Conger eel, Bamboo shoot, Vegetables

事 Meal

天丼 味噌汁 香物 または 天茶 香物 Rice bowl with Tempura, Miso soup, Pickles Rice and Tempura soaked in broth soup, Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味 Today's Dessert

お一人様

¥ 13,000

和牛焼会席「月」



Japanese Beef KAISEKI TUKI

先付 Appetizers

本日の小鉢 Today's small dishes

吸物 Soup

蛤安平

Clam wraped around fish paste soup

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里 Today's assorted Sashimi Chef Selection

蒸物 Steamed Dish

加賀蓮根桜花蓮蒸し Steamed grated Lotus root topped with thick sauce and salt pickled cherry Blossom

焼物 Grilled Dish

和牛網焼きと春野菜添え Grilled Japanese beef and vegetables

食事 Meal

鯛の焼きおにぎり茶漬け 香物Roasted rice ball with sea bream in broth soup, Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味 Today's Dessert



お一人様

¥ 13,000