

## 紅水 KOSUI

季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

> 季節の焼き野菜 Grilled vegetables

#### 神户牛 / Kobe beef

フィレ 120g または サーロイン 140g tenderloin 120g or sirloin 140g フィレ 140g または サーロイン 160g tenderloin 140g or sirloin 160g ¥37,000

ガーリックライス、季節の焼き御飯 または 松阪牛 牛丼 (+\\ 2,500) Fried garlic rice, Seasonal fried rice or Matsusaka beef bowl (+\\ 2,500)

> 赤出汁 香の物 Miso soup, Japanese pickles

> > 水菓子 Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

# 紫水 SHISUI

季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

> 季節の焼き野菜 Grilled vegetables

#### 松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 120g または サーロイン 140g tenderloin 120g or sirloin 140g フィレ 140g または サーロイン 160g tenderloin 140g or sirloin 160g ¥30,000

ガーリックライス、季節の焼き御飯 または 松阪牛 牛丼 (+\text{\tint{\text{\tiny{\tinte\ta}\text{\texi}\text{\text{\text{\text{\text{\texi{\texi{\texi\texi{\text{\text{\texi}\text{\text{\text{\text{\text{\texi}\tiext{\text{\texit{\text{\tex{

> 赤出汁 香の物 Miso soup, Japanese pickles

> > 水菓子 Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

## 湧 YU

### 季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 または 松阪牛の焼き寿司 2種 Soup of the day or Matsusaka beef sushi in two variations

> フォアグラ 赤味噌ソース Grilled foie gras with miso

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

伊勢海老

Grilled lobster with ginger soy sauce

季節の焼き野菜 Grilled vegetables

### 黑毛和牛 / Wagyu

フィレ10	0g または サ	ーロイン	120g	¥29,000
te	nderloin 100g o	or sirloin	120g	
フィレ12	0g または サ	ーロイン	140g	¥30,500
te	nderloin 120g - c	r sirloin	140g	

#### 松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ	100g または	サーロイン 120g	¥37,000
	tenderloin 100g	or sirloin 120g	
フィレ	120g または	サーロイン 140g	¥40,000
	tenderloin 120g	or sirloin 140g	

### 神户牛 / Kobe beef

フィレ10	0g または	サーロイン	120g	¥43,000
te	nderloin 100g	or sirloin	120g	
フィレ120	0g または	サーロイン	140g	¥47,000
te	nderloin 120g	or sirloin	140g	

ガーリックライス、季節の焼き御飯 または 松阪牛 牛丼 (+¥2,500)

Fried garlic rice, Seasonal fried rice or Matsusaka beef bowl  $(+ \frac{1}{2},500)$ 

赤出汁 香の物 Miso soup, Japanese pickles

> 水菓子 Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge. Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## 洸 KOH

季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

> 季節の一皿 Seasonal dish

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

鰻の緑茶煮一口寿司 Small sushi of green tea-simmered eel

> 近海産鮑 Abalone

季節の焼き野菜 Grilled vegetables

### 黑毛和牛 / Wagyu

フィレ	100g または	サー	ロイン 120g	¥24,000
	tenderloin 100g			
フィレ	120g または		<i>-</i>	¥25,500
	tenderloin 120g	or	sirloin 140g	

#### 松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ10	00g または	サー	ロイン	120g	¥32,000
te	enderloin 100g	or	sirloin	120g	
フィレ12	20g または	サー	ロイン	140g	¥35,000
te	enderloin 120g	or	sirloin	140g	

ガーリックライス、季節の焼き御飯 または 松阪牛 牛丼 (+¥2,500) Fried garlic rice, Seasonal fried rice or Matsusaka beef bowl (+¥2,500)

> 赤出汁 香の物 Miso soup, Japanese pickles

> > 水菓子 Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge. Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## 洵 JUN

季節の先附 Seasonal appetizer

和田倉より 本日のお椀 Soup of the day

> 帆立貝 Scallop

フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs

車海老 または お魚料理 Prawn or fish of the day

> 季節の焼き野菜 Grilled vegetables

### 黑毛和牛 / Wagyu

フィレ100g または サーロイン120g	¥20,000
tenderloin 100g or sirloin 120g	
フィレ120g または サーロイン140g	¥21,500
tenderloin 120g or sirloin 140g	

#### 松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g	または	サー	ロイン1	120g	¥28,000
tende	erloin 100g	or	sirloin 1	120g	
フィレ 120g	または	サー	ロイン 1	40g	¥31,000
tende	erloin 120g	or	sirloin 1	40g	

ガーリックライス、季節の焼き御飯 または 松阪牛 牛丼 (+¥2,500) Fried garlic rice, Seasonal fried rice or Matsusaka beef bowl (+¥2,500)

> 赤出汁 香の物 Miso soup, Japanese pickles

> > 水菓子 Dessert

コーヒー、紅茶 または 煎茶 Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

## 特別会席

### Special Prix Fixe Menu

瀏 RYU

¥60,000

ご予約をいただいた日に合わせてその時季に入手できる食材を 厳選した内容のコース料理です。

\*要予約、ご利用日の三日前までにご予約ください。

A special prix fixe dinner beautifully presented with the season's delicacies.

\* Reservations required at least three days in advance.



Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

# アラカルト ALA CARTE

### 【おすすめの一品料理 / Recommendation】

フォアグラ 赤味噌ソース Grilled foie gras with miso	50g	¥2,600
松阪牛の炙り寿司 Matsusaka beef sushi	1貫 1 piece	¥1,500
【野菜 / Vegetables】		
季節の焼き野菜 Grilled vegetables		¥2,500
フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs		¥1,700
フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs	ハーフ half-size	¥1,000
【海鮮 / Seafood】		
近海産鮑 Abalone	1 / 150g 1 piece 150g	¥7,200
伊勢海老 Lobster	1 尾 400g 1 piece 400g	¥21,500
車海老 Prawn	1尾 50g 1 piece 50g	¥4,400
帆立貝 Scallop	2 7 50g 2 pieces 50g	¥2,200
本日のお魚料理 Fish of the day	120g	¥3,900 ~

### 【銘柄牛 / Branded beef】

神戸牛フィレ Kobe beef tenderloin		100g	¥29,000
神戸牛サーロイン Kobe beef sirloin		100g	¥26,000
松阪牛フィレ Matsusaka beef tenderloin		100g	¥18,000
松阪牛サーロイン Matsusaka beef sirloin		100g	¥16,000
【黑毛和牛 / Wagyu】			
黒毛和牛フィレ Wagyu tenderloin		100g	¥9,000
黒毛和牛サーロイン Wagyu sirloin		100g	¥8,000
【食事 / Rice set】			
白御飯 Steamed rice, miso soup and Japan	赤出汁 nese pickle		¥1,650
ガーリックライス Fried garlic rice, miso soup and Ja	赤出汁 panese pio		¥2,200
季節の焼き御飯 Seasonal fried rice, miso soup and	赤出汁 Japanese	4	¥2,200