

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\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

> 鴨のフォアグラ 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	100g または	サーロイン 120g	¥29,000
	tenderloin 100g	or sirloin 120g	
フィレ	120g または	サーロイン 140g	¥30,500
	tenderloin 120g	or sirloin 140g	

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ100)g または	サー	ロイン 120	0g	¥37,000
teı	nderloin 100g	or	sirloin 120	0g	
フィレ 120	Og または	サー	ロイン 14	0g	¥40,000
te:	nderloin 120g	or	sirloin 140	Ωσ	

神户牛 / Kobe beef

フィレ100)g または -	サーロイン	120g	¥43,000
tei	nderloin 100g	or sirloin	120g	
フィレ 120	Og または -	サーロイン	140g	¥47,000
teı	nderloin 120g	or sirloin	140g	

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	or sirloin 120g	
フィレ120g または -	サーロイン 140g	¥25,500
tenderloin 120g	or sirloin 140g	

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ1	00g または	サー	ロイン	120g	¥32,000
t	enderloin 100g	or	sirloin	120g	
フィレ1	20g または	サー	ロイン	140g	¥35,000
t	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	ロインコ	120g	¥28,000
tende	erloin 100g	or	sirloin 1	120g	
フィレ 120g	または	サー	ロイン 1	140g	¥31,000
tende	erloin 120g	or	sirloin 1	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。

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.



アラカルト ALA CARTE

【おすすめの一品料理 / Recommendation】

鳥のフォアグラ 赤味噌ソース 50g Grilled foie gras with miso		¥2,600
松阪牛の炙り寿司 Matsusaka beef sushi	1 賞 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 7 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
【黒毛和牛 / 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】		
台御飯 Steamed rice, miso soup and Japan	赤出汁 香の物 nese pickles	¥1,650
ガーリックライス Fried garlic rice, miso soup and Ja	赤出汁 香の物 panese pickles	¥2,200
季節の焼き御飯 Seasonal fried rice, miso soup and	赤出汁 香の物 Japanese pickles	¥2,200