

季節の和田倉会席 - 葉月 -Seasonal Kaiseki - HAZUKI / August -

¥ 30,000

旬の上質な食材を用いた、季節の会席を月替わりでご用意いたします。 焚合には松阪牛すき煮 または 鰻鍋をお選びいただけます。 ぜひ心ゆくまでご堪能ください。

先附 八寸 椀 向附 燒物 焚合 食事 水菓子 甘味

A full-course feast of delicacies using the finest seasonal ingredients.

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish, seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

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.

献立 / Prix Fixe Dinner Menus

会席 / Kaiseki

和 -黒毛和牛すき煮を取り入れた会席-

¥ 25,000

先附 八寸 椀 向附 焼物 焚合 食事 水菓子

NAGOMI

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, grilled dish, simmered dish, seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

舞

¥ 20,000

先附 八寸 椀 向附 替皿 焚合 食事 水菓子

MAI

Appetizer, delicacies, soup, sashimi, deep-fried dish, simmered dish seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

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。

しゃぶしゃぶ / Shabu-Shabu

鼓 ₹ 27,000

前菜 向附 松阪牛 (180g) サラダ 食事 水菓子

TSUZUMI

Appetizer, sashimi, vegetables, Matsusaka beef (180g), salad, udon noodles or steamed rice, dessert

先附 向附 松阪牛 (150g) サラダ 食事 水菓子

SHO

Appetizer, sashimi, vegetables, Matsusaka beef (150g), salad, udon noodles or steamed rice, dessert

しゃぶしゃぶ / Shabu-Shabu 追加肉 (150g) ¥ 10,000

Extra order of beef (150g)

追加野菜 ¥ 1,100 ∼

Extra order of vegetables

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。

すき焼き/ Sukiyaki

鼓 ₹ 29,000

前菜 向附 松阪牛 (180g) サラダ 食事 水菓子

TSUZUMI

Appetizer, sashimi, vegetables, Matsusaka beef (180g), salad, udon noodles or steamed rice, dessert

先附 向附 松阪牛 (150g) サラダ 食事 水菓子

SHO

Appetizer, sashimi, vegetables, Matsusaka beef (150g), salad, udon noodles or steamed rice, dessert

すき焼き / Sukiyaki 追加肉 1枚 ¥ 4,000

Extra slice of beef

追加野菜 ¥ 1,100 ∼

Extra order of vegetables

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。

愛知産鰻の鰻づくしコース (要予約)

¥ 30,000

先附 前菜 白焼き うな重 肝吸 水菓子

- * ご利用日の二日前までにご予約ください。 なお、8月14日(木)~16日(土)のみ三日前までのご予約となります。
- * 食材の都合などにより一部メニューを変更する場合がございます。

Prix Fixe Eel Menu (Reservations required)

Appetizer, delicacies, grilled eel, grilled unagi (freshwater eel) over rice with traditional condiments, clear soup, Japanese pickles, dessert

- * Please reserve at least two days in advance. From August 14 (Thu.) through 16 (Sat.), reservations are required 3 days in advance.
- * Menus are subject to change without notice.



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。

料理長特別会席 (要予約) Special Kaiseki (Reservations required)

慶 ¥ 40,000

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 厳選した内容の会席料理です。

*ご利用日の三日前までにご予約ください。

KEI

A special full-course kaiseki beautifully presented with the season's delicacies.

* Please reserve at least three days in advance.



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。