



WADAKURA

季節の和田倉会席 - 如月 -

Seasonal Kaiseki - KISARAGI / February -

¥ 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 本鮨のねぎま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 梅 向附 焼物 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。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

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 梠 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 梠 向附 焼物 焚合 食事 水菓子

MAI

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。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

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

笙

¥ 22,000

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。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

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

笙

¥ 24,000

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。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

蟹会席

(要予約)

¥ 55,000

先附 八寸 梵 お造り 焼タラバ蟹と蟹クリームコロッケ 茄で松葉蟹
蟹御飯 または 蟹雑炊 水菓子

* ご利用日の三日前までにご予約ください。(二名様より承ります)

Prix-Fixe Crab Kaiseki

(Reservations required)

The winter-only menu features three carefully selected kinds of crab served in a variety of styles.

* Please reserve at least three days in advance. (Prix-Fixe Crab Kaiseki is prepared for a minimum of 2 persons.)



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。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

河豚コース (要予約)

¥ 30,000

前菜 鉄刺 唐揚げ 焼白子二種 または 白子の天麩羅 ちり鍋 雑炊 香物 水菓子

* 焼白子二種 または 白子の天麩羅を含まないコース (¥26,000) もご用意しております。

* ご利用日の三日前までにご予約ください。(二名様より承ります)

Fugu Menu (Reservations required)

A full-course exploration of the delights of fugu (blowfish), a traditional winter specialty, including grilled or tempura fugu milt.

* Also available without fugu milt (¥26,000)

* Please reserve at least three days in advance. (Fugu menu prepared for a minimum of 2 persons.)



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.

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。

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.