



WADAKURA

## 季節の和田倉会席 - 文月 -

### Seasonal Kaiseki - FUMIZUKI / July -

¥ 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 鰯ちり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 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。

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 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。

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.

## 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。

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.

## 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。

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.