

# 和田倉

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 梠 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.

## お昼の献立 / Prix-Fixe Lunch Menus

### 今月のおすすめ / Seasonal Specials

|   |          |
|---|----------|
| 海鮮重ランチ  | ¥ 12,000 |
| 先附 茶碗蒸し 海鮮重 赤出汁 香物 水菓子  |          |
| <b>Sashimi over Rice in a Lacquer Box</b>   |          |
| Appetizer, steamed egg custard, selected sashimi served over 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.

## 弁当 / Lunch Box

### 竹翠

先附 三段弁当 替皿 食事 水菓子

### CHIKUSUI

Appetizer, lunch box, deep-fried dish, seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

¥ 7,800

### 松籜

先附 お造り 松花堂 食事 水菓子

### SHORAI

Appetizer, sashimi, lunch box, seasonal rice, Japanese pickles, dessert

¥ 10,000

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.

## お昼の会席 / Lunch Kaiseki

### 野点

先附 向附 野点箱 食事 水菓子

¥ 13,000

### NODATE

Appetizer, sashimi, kaiseki box, seasonal rice, soup, Japanese pickles, dessert

### 胡弓

先附 八寸 梠 向附 替皿 焙合 食事 水菓子

¥ 14,000

### KOKYU

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.

## 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 梵 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 梵 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.

## 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.