



WADAKURA

季節の和田倉会席 - 睦月 -

Seasonal Kaiseki - MUTSUKI / January -

¥ 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 雲子と雲丹のみぞれ煮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 椀 向附 八寸 焼物 焚合 食事 水菓子 甘味

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

Appetizer, soup, sashimi, delicacies, 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.

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

*提供期間は 2025 年 12 月 30 日(火)～2026 年 1 月 6 日(火) を除きます。

Sashimi over Rice in a Lacquer Box

Appetizer, steamed egg custard, selected sashimi served over rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

*Not available December 30 (Tue.) through January 6 (Tue.).

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.

弁当 / Lunch Box

竹翠

¥ 7,800

先附 三段弁当 替皿 食事 水菓子

CHIKUSUI

Appetizer, lunch box, steamed dish, seasonal rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

松籟

¥ 10,000

先附 お造り 松花堂 食事 水菓子

SHORAI

Appetizer, sashimi, lunch box, seasonal rice, 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.

お昼の会席 / Lunch Kaiseki

野点

¥ 13,000

先附 向附 野点箱 食事 水菓子

NODATE

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

胡弓

¥ 14,000

先附 八寸 椀 向附 焼物 焚合 食事 水菓子

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。

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.

会席 / Kaiseki

和 -黒毛和牛すき煮を取り入れた会席-

¥ 25,000

前菜 椀 向附 進肴 焼物 焚合 食事 水菓子

NAGOMI

Appetizer, soup, sashimi, steamed dish, 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.

蟹会席

(要予約)

¥ 55,000

先附 八寸 椀 お造り 焼タラバ蟹と蟹クリームコロッケ 茹で松葉蟹
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)
- * 提供期間は 2025 年 12 月 28 日(日)～2026 年 1 月 14 日(水) を除きます。

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.)
- * Not available December 28 (Sun.) through January 14 (Wed.)



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.

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。
- * ご利用日の前日までにご予約ください。(二名様より承ります)
- * 提供期間は 2025 年 12 月 28 日(日)～2026 年 1 月 6 日(火) を除きます。

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 one day in advance. (Fugu menu prepared for a minimum of 2 persons.)
- * Not available December 28 (Sun.) through January 6 (Tue.)



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.