



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.

お昼の献立 / Prix Fixe Lunch Menus

今月のおすすめ / Seasonal Specials

愛知産鰻のうな重膳

¥ 12,000

先附 お造り うな重 肝吸 香物 水菓子

* ご注文を受けてからお作りいたします。

少々お時間をいただく場合もございますので、予めご了承ください。

Eel from Aichi in a Lacquer Box

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

* As each portion is cooked to order, sometime may be required for preparation.

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, deep-fried 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

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

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

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.