



Japanese & Chinese Cuisine Soh

日本料理・中国料理ともに、季節ごとに趣向を凝らした献立をご用意しております。旬の食材ならではの味わいをお楽しみいただき、四季折々の美味との出会いをご堪能ください。

和食会席・中華コース



※料理画像はイメージです。季節・仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。



和食会席

Japanese set menu

¥6,000-

先付け	鯛と菊菜の黄身おろし和え Sea Bream and Chrysanthemum Greens with Grated Daikon and Egg Yolk Sauce
前 菜	和前菜盛り合わせ Assorted Japanese appetizers
お造り	3 種盛り合わせ Three Kinds of Sashimi Assortment
凌 ぎ	しあわせ絆牛沢煮仕立て “Shiawase Kizuna Beef” Simmered in Savory Broth
揚げ物	千葉県産恋する豚の紫蘇チーズ巻き トマトの味醂炊きと共に Chiba-Grown “Koishiru Pork” Shiso and Cheese Roll with Tomato Mirin Stew
火の台	牡蠣の朴葉味噌焼 Grilled Oyster with Hoba Miso
食 事	蟹といくらの彩りちらし寿司 Colorful Chirashi Sushi with Crab and Salmon Roe
甘 味	チョコ羊羹 苺ソース Chocolate Yokan with Strawberry Sauce

※コースのラストオーダーは、ランチ/13:30、ディナー/20:30 となります。

Last order for courses is 1:30p.m. for lunch and 8:30p.m. for dinner.

※季節・仕入れ状況によりお料理内容が変更となる場合がございます。

The menu items may vary depending on the availability of ingredients.

※表示価格は税込価格です。The displayed price includes tax.

※写真はイメージです。The images are for illustrative purposes only.

Soh



中華会席

Chinese set menu

¥6,000-

本日の前菜 4 種盛り合わせ
Assorted appetizers (four kinds)

真鯛のせいろ蒸し 泡辣椒ソース
Steamed Red Sea Bream in Bamboo Steamer with Pickled Chili Sauce

鮑と金華ハムの自家製清湯スープ
Homemade Clear Soup with Abalone and Jinhua Ham

牡蠣の衣揚げ 豆鼓ソース
Deep-Fried Oysters with Fermented Black Bean Sauce

国産牛サーロインの四川唐辛子炒め
Stir-Fried Domestic Beef Sirloin with Sichuan Chili Peppers

千葉県産江戸菜と青梗菜の強火炒め 柚子胡椒風味
Wok-Fried Chiba-Grown Edo-na Greens and Bok Choy with Yuzu Pepper Flavor

こだわりの四川麻婆豆腐 ご飯、搾菜
Signature Sichuan Mapo Tofu with Steamed Rice and Pickled Mustard Greens

杏仁豆腐 金木犀のシロップ 胡桃の飴炊き
Almond Jelly with Osmanthus Syrup and Candied Walnuts

※コースのラストオーダーは、ランチ /13:30、ディナー /20:30 となります。

Last order for courses is 1:30p.m. for lunch and 8:30p.m. for dinner.

※季節・仕入れ状況によりお料理内容が変更となる場合がございます。

The menu items may vary depending on the availability of ingredients.

※表示価格は税込価格です。The displayed price includes tax.

※写真はイメージです。The images are for illustrative purposes only.

Soh