



和食会席

Japanese Course Menu

¥7,000-

先付け	玉子友禅 Yuzen-Style Egg
前 菜	和前菜盛り合わせ Assorted Japanese appetizers
お造り	鰹炙り焼き 青海苔醤油を添えて Seared Bonito with Green Laver Soy Sauce
冷 皿	しあわせ絆牛冷しゃぶ Chilled Shabu-Shabu with Shiawase Kizuna Beef
揚げ物	海老真丈パン粉揚げ 豆乳茸ソース Panko-Fried Shrimp Shinjo with Soy Milk & Mushroom Sauce
火の台	海鮮寄せ鍋 Assorted Seafood Hot Pot
食 事	焼き秋刀魚と梅じゃこご飯、香の物、赤だし Grilled Pacific Saury & Ume Jako Rice, Japanese Pickles and Red Miso Soup
水菓子	マロンプリン Chestnut Pudding

※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



中華コース

Chinese Course Menu

¥7,000-

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

カツオのたたき サラダ仕立て
Seared Bonito Salad

上海蟹味噌入り フカヒレスープ
Shark Fin Soup with Shanghai Crab Roe

金目鯛の四川唐辛子炒め
Stir-Fried Splendid Alfonsino with Sichuan Chili Peppers

色々きのこ入り春巻き
Spring Roll with Assorted Mushrooms

和牛サーロインのステーキ 黒胡椒ソース
Wagyu Sirloin Steak with Black Pepper Sauce

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