

# 和城

WAJO

安土桃山時代を空間デザインのコンセプトに取り入れた「和城」。約 100 年に及ぶ戦国時代をおさめた織田信長・豊臣秀吉の統一政権のもと、その開かれた時代感覚が生んだ、雄大・壮麗にして豪華・絢爛、かつ 澁刺として新鮮味にあふれた文化、安土桃山時代。「和城」は、この時代に発展した茶の湯文化と茶室建築をその空間デザインに取り入れています。茶の湯には、千利休が求めた簡素・閑寂の精神を重んじる「侘茶」に対し、世俗権力を誇示する「大名茶」があり、諸大名は盛んに茶会を催し、上層武家の接客施設として茶室が定着していったと言われています。「和城」の2つのダイニングは、千利休と豊臣秀吉が好んだ対照的な茶室の概念—シンプルで静寂、色合いも少ない「侘茶」と、きらびやかで豪華、色合いも華やかな「大名茶」—をそれぞれのレストラン空間に表現しています。また、「和城」だからこそ味わえる希少な厳選和牛もご用意しております。沖縄・石垣島の大自然の中で雌牛だけをじっくりと長期肥育した特選牛、石垣島きたうち牧場プレミアムビーフをはじめ、神戸牛、九州産黒毛和牛など、肉の美味さを追求したメニューをお楽しみ下さい。

WAJO found its design concept from the Japanese Tea Culture during the Azuchi- Momoyama period. The two dining rooms of “WAJO” are a contrasting tea room concept influenced by the tea master Sen- no- Rikyu and Hideyoshi Toyotomi, the Shogun who built the Osaka Castle in 1583. The tea culture is divided in two opposite movements; Sen- no- Rikyu’s “Wabi- cha” movement denotes a simple and quite atmosphere while Hideyoshi Toyotomi’s “Daimyo- cha” movement symbolizes ostentatious luxury. WAJO name can be explained as WA (harmony) in the silver TAIAN room and JO (Castle/ symbolize power) in the gold SOUAN room. At WAJO, different ingredients with different personalities create a perfect balance for a harmonious and exquisite dining experience. In addition, we are preparing rare selective Japanese beef that can taste because WAJO. “Kitauchi Premium Beef” is a Japanese Premium Beef from Ishigaki Island, one of the tropical island in Okinawa. This breed of cows is raised and cared for in a unique way known to be the cause of their unique taste. Renowned for his superior flavor and tenderness, distinguished by its marbled appearance, the “Kitauchi Premium Beef” is only available in limited quantity.



Aoi

和城煎茶

Green Tea - WAJO Sencha

牛炙り肉の手巻き寿司

Hand Rolled Sushi, Grilled Beef

蛤ゼリー寄せ

Jellied Clam

鮑 ホワイトアスパラガス 空豆

Abalone, White Asparagus, Broad Bean

新玉葱のスープ

Seasonal Onion Soup

お口直し

Spring Vegetable

きたうちプレミアムサーロイン 80g

Kitauchi Premium Beef Sirloin, 80g

厳選焼野菜

Grilled Vegetable

筍の炊き込みご飯

Bamboo Shoot Cooked Rice

すき焼き

Sukiyaki Wajo Style

季節のフルーツ

Seasonal Fruit

和城抹茶

Green Tea - WAJO Matcha

和菓子

Petit Fours

¥33,000

当店は国産米を使用しております。

季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフにお伝えください。

We are proud to serve rice harvested in Japan.

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.

The price includes consumption tax and 15% service charge.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server before ordering.