

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 澹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した。「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、石垣島さと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、肉の美味し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.

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
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必ずお伝えください。
We are proud to serve rice harvested in Italy.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.

木瓜

Mokkou

和城煎茶
Green Tea - WAJO Sencha

ローストビーフサンド
Roasted Beef Sandwich

カニ 蕪 キウイ
Crab, Turnip, Kiwi

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ 80g
Chef's Selection of Ishigaki Island Kitauchi Premium Beef, 80g

ご飯 和牛と漬卵黄
Rice, Wagyu & Marinated Egg Yolk

季節のフルーツ
Seasonal Fruit

和城抹茶
Green Tea - WAJO Matcha

茶菓子
Chagashi

¥18,000

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
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必ずお伝えください。
We are proud to serve rice harvested in Italy.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.



Aoi

和城煎茶
Green Tea - WAJO Sencha

ローストビーフサンド
Roasted Beef Sandwich

カニ 蕪 キウイ
Crab, Turnip, Kiwi

黒鮑
長葱 トリュフソース
Japanese Abalone, Green Onion, Truffle Sauce

焼野菜サラダ
Grilled Vegetable Salad

八重山郷里牛もも肉 50g
Yaeyama Island Kyori Beef Round, 50g

八重山生まれの子牛の中でも、父の血統を但馬に限定し、雌牛のみを32か月以上肥育。
シルクのようにきめ細やかな食感と雑味がなく澄み切った香りが特徴です

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフサーロイン 50g
Chef's Selection of Ishigaki Island Kitauchi Premium Beef Sirloin, 50g

ご飯 和牛と漬卵黄
Rice, Wagyu & Marinated Egg Yolk

季節のフルーツ
Seasonal Fruit

和城抹茶
Green Tea - WAJO Matcha

茶菓子
Chagashi

¥25,000

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
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必ずお伝えください。
We are proud to serve rice harvested in Italy.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.

桐

Kiri

和城煎茶
Green Tea - WAJO Sencha

ローストビーフサンド
Roasted Beef Sandwich

神戸牛ブレザオラ 蕪マリネ 山葵オイル
Kobe Beef Bresaola, Marinated Turnip, Wasabi Oil

伊勢海老 唐墨がけ ハーブサラダ
Japanese Spiny Lobster, Dried Mullet Roe, Herb Salad

フォアグラソテー マデラソース
Sautéed Duck Foie Gras, Madeira Sauce

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフフィレ 50g
Chef's Selection of Ishigaki Island Kitauchi Premium Beef Filet, 50g

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフサーロイン 50g
Chef's Selection of Ishigaki Island Kitauchi Premium Beef Sirloin, 50g

ご飯 和牛と漬卵黄
Rice, Wagyu & Marinated Egg Yolk

季節のフルーツ
Seasonal Fruit

和城抹茶
Green Tea - WAJO Matcha

茶菓子
Chagashi

¥45,000

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
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必ずお伝えください。
We are proud to serve rice harvested in Italy.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.