

桜 特別コース  
SAKURA Special Course

和城煎茶  
Green Tea - WAJO Sencha

和城弁当  
WAJO Box

サヨリのマリネ 桜ドレッシング・真鯛 桜塩  
サワラ西京焼き・鶏肉八幡巻き

菜の花・こごみ・たらの芽・たけのこ・そら豆  
スナップえんどう・アスパラガス・キュウリ・ミカン

Marinated Japanese Halfbeak, Sakura Dressing  
Red Seabream Sashimi with Sakura Salt  
Grilled Spanish Mackerel Marinated with Saikyo Miso  
Burdock and Carrot Wrapped in Chicken

Canola Flower・Ostrich Fern・Fatsia Sprouts・Bamboo Shoots  
Snap Pea・Fava Bean・Asparagus・Cucumber・Orange

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフサーロイン 80g  
Ishigaki Island Kitauchi Farm Premium Beef Sirloin 80g

厳選焼野菜  
Grilled Vegetable

鉄板で炊きあげた京都こしひかりの塩おむすび  
Freshly cooked Rice Ball, Koshihikari Branded Rice Produced in Kyoto

無農薬栽培抹茶 和束の昔  
Green Tea - Organic Matcha 'Wazuka-no-Mukashi'

和菓子  
Petit Fours

ソムリエセレクト 日本ワイン&日本酒 ペアリング  
Japanese Wine & Sake Pairing selected by our Sommelier

¥58,000

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必ずお伝えください。