

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・灼爛、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.

喜楽

Kiraku

和城煎茶
Green Tea - WAJO Sencha

季節の前菜
Seasonal Appetizer

フルーツトマト
Fruit Tomato

黒毛和牛サーロイン 100g
Japanese Kuroge Wagyu Beef Sirloin, 100g

厳選焼野菜
Grilled Vegetable

ガーリックライス 和城スタイル
Garlic Rice, WAJO Style

大阪 ふじいいちじく園
無花果
Fig from Osaka Fujii Farm

和城抹茶
Green Tea - WAJO Matcha

茶菓子
Petit Fours

¥12,000

木瓜

Mokkou

和城煎茶

Green Tea - WAJO Sencha

北寄貝とマコモ茸のソテー 葱のソース

Sautéed Surf Clam & Wild Rice Stem, Spring Onion Sauce

お口直し

Autumn Vegetable

さつまいもスープ

Sweet Potato Soup

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

サーモンときのこの炊き込み御飯

いくらの餡かけ

Salmon & Mushroom Rice, Salmon Roe Sauce

大阪 ふじいいちじく園

無花果

Fig from Osaka Fujii Farm

和城抹茶

Green Tea - WAJO Matcha

茶菓子

Petit Fours

¥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.

葵

Aoi

和城煎茶
Green Tea - WAJO Sencha

北寄貝とマコモ茸のソテー 葱のソース
Sautéed Surf Clam & Wild Rice Stem, Spring Onion Sauce

黒鮑
ジャンボ椎茸のえのきピューレ詰め
Japanese Abalone, Shiitake Mushroom, Enoki Mushroom Puree

お口直し
Autumn Vegetable

さつまいもスープ
Sweet Potato Soup

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

和城すき焼き
Sukiyaki, WAJO Style

サーモンときのこの炊き込み御飯
いくらのだんごかけ
Salmon & Mushroom Rice, Salmon Roe Sauce

大阪 ふじいいちじく園
無花果
Fig from Osaka Fujii Farm

和城抹茶
Green Tea - WAJO Matcha

茶菓子
Petit Fours

¥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.