

和城

W A J O

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、肉の美味しさを追求したメニューをお楽しみ下さい。

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。

桔梗

Kikyou

和城煎茶

カニ ホタテ 蕪のマリネ

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ ロース 100g

厳選焼野菜

ローストビーフと鉄板で炊き上げたこしひかり

無農薬栽培抹茶 和束の昔

和菓子 イチゴ大福

¥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。



Aoi

和城煎茶

季節の先付

カニ ホタテ 蕪のマリネ

黒鮑と赤軸ほうれん草 大葉とクルミのジェノベーゼ 柚子の香り

牛すね肉のシチュー トリュフ風味のマッシュポテトを添えて

お口直しのフルーツトマト

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ ロース 80g

厳選焼野菜

ローストビーフと鉄板で炊き上げたこしひかり

和紅茶のシフォンケーキ 自家製日本酒アイスクリーム

無農薬栽培抹茶 和東の昔

和菓子 イチゴ大福

¥38,000

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。

桐

Kiri

和城煎茶

季節の先付

カニ ホタテ 蕪のマリネ

イセエビをモルネーソースとアメリカーナソースで

牛タン肉のシチュー トリュフ風味のマッシュポテトを添えて

お口直しのフルーツトマト

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ ロース 50g ファイル 50g

厳選焼野菜

ローストビーフと鉄板で炊き上げたこしひかり

和紅茶のシフォンケーキ 自家製日本酒アイスクリーム

無農薬栽培抹茶 和東の昔

和菓子 イチゴ大福

¥48,000

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。