

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

おせち箱～梅～

才巻エビ、煮しめ、栗きんとん、黒豆、数の子といくら

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフローズ 100g

焼野菜

甘鯛の炊き込みご飯 からすみとともに

無農薬栽培抹茶 和束の昔

和菓子

¥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。

葵

Aoi

和城煎茶

おせち箱～竹～
才巻エビ、煮しめ、栗きんとん、黒豆、
数の子といくら、ブリ照り焼き、ローストビーフ

黒鮑

カニの茶碗蒸し

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ ロース 80g

焼野菜

甘鯛の炊き込みご飯 からすみとともに

季節のフルーツ

無農薬栽培抹茶 和束の昔

和菓子

¥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

おせち箱～松～

蒸し鮑、キャビア、才巻エビ、煮しめ、栗きんとん、黒豆、数の子といくら、
ブリ照り焼き、ローストビーフ

イセエビ

カニの茶碗蒸し

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフローズ 50g

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフフィレ 50g

焼野菜

甘鯛の炊き込みご飯 からすみとともに

季節のフルーツ

無農薬栽培抹茶 和束の昔

和菓子

¥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。