



和城シーフードコース
Special Seafood Course

和城煎茶

Green Tea - WAJO Sencha

ワカサギの南蛮漬け

Pickled Deep-fried Pond Smelt

ボタン海老の昆布め

Japanese Botan Shrimp with Marinated Kelp

黒鮑 雲丹あんかけ

Japanese Abalone, Sea Urchin Starchy Sauce

鰯大根

Simmered Yellowtail with Daikon Radish in Sweetened Soy Sauce

イトヨリ酒蒸し

Threadfin Bream Steamed with Japanese Sake

伊勢海老 キャビア醤油

Japanese Spiny Lobster, Caviar Soy Sauce

ノドグロ炊き込みご飯

Seasoned Steamed Rice with Rosy Seabass

季節のフルーツ

Seasonal Fruit

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 Paring 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。