

御節

祝肴

数の子 ごまめ 叩き牛蒡 黒豆

御雑煮椀

白味噌仕立て 焼餅 日の出 人参大根 つるな 金箔

御節重箱

筍 菜の花 どんこ椎茸 紅白なます いくら 栗金団
平目龍皮巻き 菊蕪 海老含め煮 笹麩 紅白蒲鉾 金柑
芋棒鱈 梅人参 隠元 煮鮑 慈姑 スナップエンドウ
合鴨ロース 焼き葱 小松菜 紫蘇ジュレ

鯛赤飯

焼物

鰯粗味噌柚庵焼き 花蓮根 山葵菜 お多福豆

デザート

わらび餅

12,000

当店は国産米を使用しております。
食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

OSECHI

Celebratory Dish

Herring roe, Dried anchovy, Burdock, Black beans

Soup Dish

White-miso, Baked rice cake, Carrot, Radish, Tsuruna, Gold leaf

Osechi Box

Bumboo shoots, Rape blossoms, Shiitake mushroom,
Marinated white radish and carrot, Salmon roe,
Sweet chestnut paste, Vinegared flounder rolled in kelp,
Turnip, Boiled shrimp, Sasa-fu, Red and white fish paste cake,
Kumquat, Simmered cod and taro, Carrot, Green bean,
Boiled abalone, Arrowhead, Snap pea, Smoked duck,
Grilled green onion, Japanese spinach, Perilla jelly

Rice Dish

Steamed red rice with sea bream

Grilled Dish

Grilled yellowtail with miso and sweet soy sauce,
Rotus loot, Wasabi-leaf, Otafuku beans

Desserts of the day

Warabimochi

12,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

おせち御膳

祝肴

数の子 ごまめ 叩き牛蒡 黒豆

御雑煮椀

白味噌仕立て 焼餅 日の出 人参大根 つるな 金箔

祝盃

筍 菜の花 どんこ椎茸 紅白なます いくら 栗金団
平目龍皮巻き 菊蕪 海老含め煮 笹麩 紅白蒲鉾 金柑
芋棒鱈 梅人参 隠元 煮鮑 慈姑 スナップエンドウ
合鴨ロース 焼き葱 小松菜 紫蘇ジュレ

鯛赤飯

焼物

鰯粗味噌柚庵焼き 花蓮根 山葵菜 お多福豆

デザート

わらび餅

12,000

当店は国産米を使用しております。
食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

OSECHI

Celebratory Dish

Herring roe, Dried anchovy, Burdock, Black beans

Soup Dish

White-miso, Baked rice cake, Carrot, Radish, Tsuruna, Gold leaf

Osechi

Bumboo shoots, Rape blossoms, Shiitake mushroom,
Marinated white radish and carrot, Salmon roe,
Sweet chestnut paste, Vinegared flounder rolled in kelp,
Turnip, Boiled shrimp, Sasa-fu, Red and white fish paste cake,
Kumquat, Simmered cod and taro, Carrot, Green bean,
Boiled abalone, Arrowhead, Snap pea, Smoked duck,
Grilled green onion, Japanese spinach, Perilla jelly

Rice Dish

Steamed red rice with sea bream

Grilled Dish

Grilled yellowtail with miso and sweet soy sauce,
Rotus loot, Wasabi-leaf, Otafuku beans

Desserts of the day

Warabimochi

12,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

光〜HIKARI〜

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／祝八寸／焼物／温物／食事／デザート
20,000

雅〜MIYABI〜

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／強肴／焼物／温物／食事／デザート
23,000

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

新春 光～HIKARI～

食前のお愉しみ

先付

数の子 田作り 叩き牛蒡 紅白なます 黒豆

御椀

鰯 餅 日の出 人参大根 つるな

造里

三種盛り合わせ

祝八寸

車海老含め煮 赤飯 合鴨コース 慈姑 栗金団

焼物

鰯酒粕味噌焼き 子持ち昆布 水雲酢

温物

棒鱈 海老芋 梅人参 筍 柚子

食事

鯛御飯 香の物 赤出汁

デザート

20,000

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

新春 雅～MIYABI～

食前のお愉しみ

先付

煮鮑 キャビア 赤蕪麴漬け 芽キャベツ
小松菜 ペコロス 土佐酢ジュレ

御椀

甘鯛 舞茸 日の出 人参大根 つるな 柚子

造里

三種盛り合わせ

強肴

黒毛和牛フィレたれ焼き 下仁田葱 丸大根

焼物

金目鯛酒粕味噌焼き 子持ち昆布 菜の花お浸し 水雲酢

温物

鰯雲煮 金時人参 海老芋 筍 柚子

食事

蟹御飯 香の物 赤出汁

デザート

23,000

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

Course meal

~NEW YEAR~

HIKARI

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Celebratory Dish/
Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

20,000

~NEW YEAR~

MIYABI

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Additional Side Dish/
Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

23,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

~NEW YEAR~ HIKARI

Amuse

Appetizer

Herring roe, Candied sardines, Burdock,
Marinated white radish and carrot, Black beans

Soup Dish

Yellowtail, Rice cake, Carrot, Radish, Tsuruna

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Celebratory Dish

Boiled tiger prawn, Red bean rice,
Smoked duck, Arrowhead, Sweet chestnut paste

Grilled Dish

Grilled Spanish mackerel with sake lees miso,
Herring eggs on kelp, Vinegared mozuku seaweed

Warm Dish

Dried cod, Taro, Carrot, Bamboo shoot, Yuzu

Rice Dish

Steamed rice with sea bream, Japanese pickles, Red miso soup

Desserts of the day

20,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

〜NEW YEAR〜 MIYABI

Amuse

Appetizer

Boiled abalone, Caviar, Red turnip malt, Brussels sprout,
Japanese spinach, Petit onion, Tosazu vinegar jelly

Soup Dish

Tilefish, Maitake mushroom, Carrot, Radish, Tsuruna, Yuzu

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Additional Side Dish

Grilled Kuroge wagyu beef fillet, Simonita green onion, White radish

Grilled Dish

Grilled red snapper with sake lees miso, Herring eggs on kelp,
Simmered canola flowers, Vinegared mozuku seaweed

Warm Dish

Boiled yellowtail and grated radish, Kintoki carrot,
Taro, Bamboo shoot, Yuzu

Rice Dish

Steamed rice with crab, Japanese pickles, Red miso soup

Desserts of the day

23,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

