

千 ～SEN～

食前のお愉しみ／先付／御椀／弁当箱／食事／デザート  
7,500

階 ～KIZAHASHI～

食前のお愉しみ／先付／御椀／強肴／八寸／食事／デザート  
7,800

風 ～KAZE～

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／焼物／温物／食事／デザート  
10,500

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。

# 千～SEN～

## 食前のお愉しみ

### 先付

鱧 トマト麴 オクラ 水茄子 順才

### 御椀

青実山椒真丈

### 弁当

#### 上段

#### 造里

赤芋茎胡麻和え 青瓜梅肉和え 糸瓜 モロヘイヤ 精進仕立て

### 中段

鱸酒盗焼き 新蓮根 辛子味噌 湯葉 雲丹味噌

### 下段

眼張オランダ煮 冬瓜 蕪 スナップエンドウ

### 食事

鶏新牛蒡御飯 香の物 赤出汁  
+3,000円で鰻御飯に変更致します

### デザート

自家製和三盆わらび餅 抹茶

7,500

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。

# 階～KIZAHASHI～

## 食前のお愉しみ

### 先付

鱧 トマト麴 オクラ 水茄子 順才

### 御椀

青実山椒真丈

### 強肴

鮎衣揚げ 賀茂茄子 ズッキーニ 吉野仕立て

### 八寸

鱸酒盗焼き 新蓮根 辛子味噌 湯葉 雲丹味噌  
赤芋茎胡麻和え 青瓜梅肉和え 糸瓜 モロヘイヤ 精進仕立て  
水雲酢 南蛮漬け 眼張オランダ煮 冬瓜 蕪 スナップエンドウ

### 食事

手毬寿司 甘酢生姜 赤出汁

### デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

7,800

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。

# 風～KAZE～

## 食前のお愉しみ

### 先付

鱸炙り とんぶりと口口 真蛸 青瓜 赤紫蘇ジュレ 煮穴子焼き茄子寄せ

### 御椀

鱧 蕪 沢煮仕立て

### 造里

二種盛り合わせ

### 焼物

若鮎 賀茂茄子 ズッキーニ

+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

### 温物

太刀魚衣揚げ 万願寺唐辛子すり流し 冬瓜 白芋茎 湯葉

### 食事

新生姜ちりめん御飯 香の物 赤出汁

+3,000円で鰻御飯に変更致します

### デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

10,500

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。

# 一品料理

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。

# 一品料理

## 珍味 小鉢

炙り伊佐木 ズッキーニ 水茄子 フルーツトマト 2,300

前菜三種盛り合わせ 2,800

## 造り

三種盛り合わせ 3,800

## 揚物

天麩羅三種盛り合わせ 2,500  
(海老二尾 野菜三種)

天麩羅五種盛り合わせ 3,500  
(海老二尾 海鮮一種 野菜三種)

## 焼物

鱸酒盗焼き 2,300

鮎岩塩焼き (二本) 2,400

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。

# 一品料理

## 温物

太刀魚衣揚げ 万願寺唐辛子すり流し 冬瓜 白芋茎 2,400

眼張オランダ煮 冬瓜 蕪 2,200

## 御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物 2,300

玉蜀黍御飯(二合) 赤出汁 香の物 3,800

※釜炊き御飯は20分頂戴致します。

香の物三種盛り合わせ 1,500

## デザート

果物 1,200

本日のデザート 1,500

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

## ~SEN~

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Bento Box / Rice Dish / Desserts  
7,500

## ~KIZAHASHI~

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Hassun / Rice Dish / Desserts  
7,800

## ~KAZE~

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts  
10,500

## ~NAGOMI~

Amuse / Appetizer / Grilled Fish / Tempura / Additional Side Dish / Sushi / Desserts  
15,500

## ~Vegetarian~

Appetizer / Yu-tofu / Tempura / Hassun / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts  
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.

# ～SEN～

Amuse

Appetizer

Pike conger, Tomato malt, Okura, Eggplant, Water shield

Soup Dish

Green Japanese pepper fish cake

Bento Box

Top

Sashimi,

Red taro stem with sesame paste, Green melon with plum  
Spaghetti squash, Jew's mallow with vegetable dashi

Middle

Grilled sea bass with salted bonito guts,  
Young lotus root with Japanese mustard miso, Tofu skin with sea urchin miso

Bottom

Simmered rockfish, Winter melon, Turnip, Snap peas

Rice Dish

Steamed rice with chicken and young burdock,  
Red miso soup, Japanese pickles  
or Eel rice ( + ¥3,000 )

Dessert of the day

Warabimochi, Matcha

7,500

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.

# ~KIZAHASHI~

Amuse

Appetizer

Pike conger, Tomato malt, Okura, Eggplant, Water shield

Soup Dish

Green Japanese pepper fish cake

Side Dish

Deep fried sweet fish, Eggplant, Zucchini with kudzu starch sauce

Hassun

Grilled sea bass with salted bonito guts,

Young lotus root with Japanese mustard miso, Tofu skin with sea urchin miso,

Red taro stem with sesame paste, Green melon with plum

Spaghetti squash, Jew's mallow with vegetable dashi,

Vinegared mozuku seaweed, Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,

Simmered rockfish, Winter melon, Turnip, Snap peas

Rice Dish

Temari sushi, Sweet pickled ginger, Red miso soup

Dessert of the day

or Warabimochi with coffee or black tea ( + ¥1,500 )

7,800

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.

# ~KAZE~

Amuse

Appetizer

Seared sea bass, Grated yam and kochia,  
Octopus, Green melon with red perilla jelly,  
Jerried conger eel and grilled eggplant

Soup Dish

Pike conger, Turnip

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Young sweet fish, Eggplant, Zucchini  
or Grilled wagyu beef fillet ( + ¥2,800 )

Warm Dish

Deep fried hairtail with Manganji sweet pepper purée,  
Winter melon, White taro stem, Tofu skin

Rice Dish

Steamed rice with young ginger and young sardines,  
Red miso soup, Japanese pickles  
or Eel rice ( + ¥3,000 )

Dessert of the day

or Warabimochi with coffee or black tea ( + ¥1,500 )

10,500

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.

# ~NAGOMI~

Amuse

Appetizer

Seared sea bass, Grated yam and kochia,  
Octopus, Green melon with red perilla jelly,  
Jerried conger eel and grilled eggplant

Grilled Fish

Salmon marinated in sweet miso, Grilled vegetables

Tempura

Shrimp, Vegetables

Additional Side Dish

Grilled wagyu beef fillet

Sushi

Dessert of the day

15,500

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.

# ~Vegetarian~

## Appetizer

Boiled vegetable

## Yu-tofu

Boiled tofu, Vegetable

## Tempura

Assorted 5 types of vegetable

## Hassun

Green melon with plum, Chinese cabbage with sesame paste,  
Vegetable sushi, Spaghetti squash, Jew's mallow with vegetable dashi

## Grilled Dish

Yomogi-fu, Sagara-fu with miso paste, Grilled vegetables

## Warm Dish

Simmered vegetables

## Rice Dish

Steamed rice with root vegetables, Red miso soup, Japanese pickles

## Dessert of the day

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.

# A La Carte

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.

# A La Carte

## Signature Soup Dish

Soup of the Day 2,000

## Appetizer

Appetizer of the Day 2,500

Yuba Salad 2,300

## Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi 4,000

## Sushi

Nigiri Sushi 9pieces 5,800  
(Tuna 3pieces, Salmon 3pieces, Shrimp 3pieces)

Chirashizushi 4,200

## Deep fried Dish

5 types of Deep fried Tempura 4,000  
(2 shrimp, 1 seafood, 3 vegetable)

Assorted Vegetable Tempura 3,500  
(5 varieties 2pieces each)

Pork Cutlet 3,500

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.

# A La Carte

## Grilled Dish

Broiled Salmon flavored with Sweet Miso (2pieces with garnish)		3,500
Chicken Teriyaki		3,500
Kuroge Wagyu Fillet	50g	6,000
	100g	12,000
Savory Rolled Egg Omelet		2,300

## Warm Dish

Beef Sukiyaki		5,300
---------------	--	-------

## Rice Dish

Eel rice, Red miso soup, Japanese pickled		5,500
Rice cooked with ingredients of the Day Red miso soup, Japanese pickled <u>※Steamed up about 20 minutes</u>		3,500

## Dessert

Warabimochi		1,800
Fruits		1,800
Ice cream		1,000

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.



風 ～KAZE～

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／焼物／温物／食事／デザート  
10,500

華 ～HANA～

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／八寸／焼物／温物／食事／デザート  
15,500

瞬 ～SHUN～

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  
20,500

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。

# 風～KAZE～

## 食前のお愉しみ

### 先付

鱸炙り とんぶりと口口 真蛸 青瓜 赤紫蘇ジュレ 煮穴子焼き茄子寄せ

### 御椀

鱧 蕪 沢煮仕立て

### 造里

二種盛り合わせ

### 焼物

若鮎 賀茂茄子 ズッキーニ

+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

### 温物

太刀魚衣揚げ 万願寺唐辛子すり流し 冬瓜 白芋茎 湯葉

### 食事

新生姜ちりめん御飯 香の物 赤出汁

+3,000円で鰻御飯に変更致します

### デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

10,500

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。

# 華～HANA～

## 食前のお愉しみ

### 先付

伊佐木昆布締め炙り 加賀太胡瓜  
水茄子 スッキーニ トマト 土佐酢ジュレ

### 御椀

牡丹鱧 蕪 赤芋茎

### 造里

三種盛り合わせ

### 八寸

鮑含め煮 青瓜 赤紫蘇ジュレ 白海老唐墨香煎  
糸瓜浅利金平 順才酢

### 焼物

伝助穴子山椒焼き 賀茂茄子 コリンキー アスパラ  
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

### 温物

鮎衣揚げ 冬瓜 白芋茎 万願寺唐辛子 吉野仕立て

### 食事

玉蜀黍御飯 香の物 赤出汁  
+3,000円で鰻御飯に変更致します

### デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

15,500

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。

# 瞬～SHUN～

## 食前のお愉しみ

### 先付

穴子 焼き茄子寄せ 鮑含め煮 加賀太胡瓜 白芋茎 雲丹味噌

### 御椀

鱧 冬瓜

### 造里

三種盛り合わせ

### 強肴

鮪鰯焼き 新玉葱

### 焼物

黒毛和牛フィレ岩塩焼き 丸茄子 アスパラ

### 温物

虎魚衣揚げ 蕪 ズッキーニ スナップエンドウ 震仕立て

### 食事

鯛桜海老御飯 香の物 赤出汁

### デザート

20,500

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。

# 一品料理

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。

# 一品料理

## 珍味 小鉢

炙り伊佐木 ズッキーニ 水茄子 フルーツトマト 2,300

前菜三種盛り合わせ 2,800

## 造り

三種盛り合わせ 3,800

## 揚物

天麩羅三種盛り合わせ 2,500  
(海老二尾 野菜三種)

天麩羅五種盛り合わせ 3,500  
(海老二尾 海鮮一種 野菜三種)

## 焼物

鱸酒盗焼き 2,300

鮎岩塩焼き (二本) 2,400

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。

# 一品料理

## 温物

太刀魚衣揚げ 万願寺唐辛子すり流し 冬瓜 白芋茎 2,400

眼張オランダ煮 冬瓜 蕪 2,200

## 御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物 2,300

玉蜀黍御飯(二合) 赤出汁 香の物 3,800

※釜炊き御飯は20分頂戴致します。

香の物三種盛り合わせ 1,500

## デザート

果物 1,200

本日のデザート 1,500

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

## ~KAZE~

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts  
10,500

## ~HANA~

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Hassun / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts  
15,500

## ~NAGOMI~

Amuse / Appetizer / Grilled Fish / Tempura / Additional Side Dish / Sushi / Desserts  
15,500

## ~SHUN~

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Side Dish / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts  
20,500

## ~Vegetarian~

Appetizer / Yu-tofu / Tempura / Hassun / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts  
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.

# ~KAZE~

Amuse

Appetizer

Seared sea bass, Grated yam and kochia,  
Octopus, Green melon with red perilla jelly,  
Jerried conger eel and grilled eggplant

Soup Dish

Pike conger, Turnip

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Young sweet fish, Eggplant, Zucchini  
or Grilled wagyu beef fillet ( + ¥2,800 )

Warm Dish

Deep fried hairtail with Manganji sweet pepper purée,  
Winter melon, White taro stem, Tofu skin

Rice Dish

Steamed rice with young ginger and young sardines,  
Red miso soup, Japanese pickles  
or Eel rice ( + ¥3,000 )

Dessert of the day

or Warabimochi with coffee or black tea ( + ¥1,500 )

10,500

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.

# ~HANA~

## Amuse

### Appetizer

Seared grunt fish cured with kelp, Cucumber,  
Eggplant, Zucchini, Tomato, Tosazu vinegar jelly

### Soup Dish

Pike conger, Turnip, Red taro stem

### Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

### Hassun

Simmered abalone, Green melon with red perilla jerry,  
Deep fried grass shrimp with bottarga,  
Spaghetti squash, clam, Water shield vinegar

### Grilled Dish

Grilled conger eel with Japanese pepper,  
Eggplant, Colinky, Asparagus,  
or Grilled wagyu beef fillet ( + ¥2,800 )

### Warm Dish

Deep fried sweet fish, Winter melon, White taro stem,  
Manganji sweet pepper with kudzu starch sauce

### Rice Dish

Steamed rice with corn, Red miso soup, Japanese pickles  
or Eel rice ( + ¥3,000 )

### Desserts of the day

or Warabimochi with coffee or black tea ( + ¥1,500 )

15,500

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.

# ~NAGOMI~

Amuse

## Appetizer

Seared sea bass, Grated yam and kochia,  
Octopus, Green melon with red perilla jelly,  
Jerried conger eel and grilled eggplant

## Grilled Fish

Salmon marinated in sweet miso, Grilled vegetables

## Tempura

Shrimp, Vegetables

## Additional Side Dish

Grilled wagyu beef fillet

## Sushi

## Dessert of the day

15,500

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.

# ~SHUN~

Amuse

Appetizer

Conger eel, Grilled eggplant jelly,  
Simmered abalone, Cucumber, White taro stem with sea urchin miso

Soup Dish

Pike conger, Winter melon

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Side Dish

Grilled tuna with flavored sauce, Spring onion

Grilled Dish

Grilled Japanese beef fillet with rock salt, Eggplant, Asparagus

Warm Dish

Deep fried stonefish, Turnip, Zucchini, Snap peas with grated radish

Rice Dish

Steamed rice with sea bream and Sakura shrimp,  
Red miso soup, Japanese pickles

Desserts of the day

20,500

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.

# ~Vegetarian~

## Appetizer

Boiled vegetable

## Yu-tofu

Boiled tofu, Vegetable

## Tempura

Assorted 5 types of vegetable

## Hassun

Green melon with plum, Chinese cabbage with sesame paste,  
Vegetable sushi, Spaghetti squash, Jew's mallow with vegetable dashi

## Grilled Dish

Yomogi-fu, Sagara-fu with miso paste, Grilled vegetables

## Warm Dish

Simmered vegetables

## Rice Dish

Steamed rice with root vegetables, Red miso soup, Japanese pickles

## Dessert of the day

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.

# A La Carte

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.

# A La Carte

## Signature Soup Dish

Soup of the Day 2,000

## Appetizer

Appetizer of the Day 2,500

Yuba Salad 2,300

## Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi 4,000

## Sushi

Nigiri Sushi 9pieces 5,800  
(Tuna 3pieces, Salmon 3pieces, Shrimp 3pieces)

Chirashizushi 4,200

## Deep fried Dish

5 types of Deep fried Tempura 4,000  
(2 shrimp, 1 seafood, 3 vegetable)

Assorted Vegetable Tempura 3,500  
(5 varieties 2pieces each)

Pork Cutlet 3,500

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.

# A La Carte

## Grilled Dish

Broiled Salmon flavored with Sweet Miso (2pieces with garnish)		3,500
Chicken Teriyaki		3,500
Kuroge Wagyu Fillet	50g	6,000
	100g	12,000
Savory Rolled Egg Omelet		2,300

## Warm Dish

Beef Sukiyaki		5,300
---------------	--	-------

## Rice Dish

Eel rice, Red miso soup, Japanese pickled		5,500
Rice cooked with ingredients of the Day		3,500
Red miso soup, Japanese pickled		
<u>※Steamed up about 20 minutes</u>		

## Dessert

Warabimochi		1,800
Fruits		1,800
Ice cream		1,000

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.

