

クリスマス会席

Christmas dinner course

2025.12.20(Sat.)～12.25(Thu.)



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	青菜と焼き舞茸浸し 薄揚げ 糸がき 鮫肝石垣豆腐 鮫肝 薬味 ちり酢餡 Soaked green and grilled maitake mushroom, fried tofu, tuna flake anglerfish liver tofu, anglerfish liver, condiment , ponzu souce paste
酒肴 Side dish	粟麩と牛蒡の南蛮漬け Wheat gluten and burdock marinated in sweet and spicy vinegar
御椀 Soup	甘鯛蕪蒸し 木耳 銀杏 百合根 みつ葉 柚子 銀餡 Steamed tilefish and turnip cloud ear mushroom, ginkgo nuts, lily bulb, mitsuba green, yuzu citron, starchy sauce
お造り Sashimi	鰯 鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油 Yellowtail, tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	ねぎま煮 カジキ 下仁田葱 菊菜 鬚葱 生姜 柚子胡椒 Simmered green onion, Marlin, onion, crown daisy, green onion, ginger, dried yuzu and green chili pepper mixed with salt
焼物 Grilled dish	海老芋揚げ田楽 帆立貝酒盗焼き 合鴨鋤焼き 甘藷塩焼き はじかみ Fried taro with miso paste, grilled scallop with salted and fermented bonito, grilled duck with sweet soy sauce, grilled sweet potato with salt, ginger
食事 Steamed rice	かき揚げ天丼 留椀 香の物 kakiage tempura bowl, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 18,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

クリスマス会席

Christmas dinner course

2025.12.20(Sat.)～12.25(Thu.)



※写真はイメージです

前 菜	青菜浸し チーズ豆腐 鮭麴和え
Appetizer	Soaked green, cheese tofu, salmon marinated malt
御 椀	コンソメスープ 金箔
Soup	Consomme soup, gold leaf
お 造 り	鯛 鮪 つま 山葵 加減醤油
Sashimi	Sea bream, tuna, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
お 凌 ぎ	ふろふき蕪 柚子味噌
Survival food	Steamed turnip, miso paste with yuzu citron
煮 物	鶏と玉葱のクリーム煮 パプリカ
Simmered dish	Chicken and onion stewed in cream sauce, paprika
焼 物	銀鱈西京焼き 生姜
Grilled dish	Grilled sablefish marinated with miso paste, ginger
合 肴	南瓜新引き揚げ 人参
Fried dish	Fried pumpkin, carrot
強 肴	国産牛鉄焼き 九条ネギ
Strong dish	Japanese beef with sweet soy sauce, green onion
食 事	天丼 留椀 香の物
Steamed rice	Tempura bowl, miso soup, Japanese pickles
水 菓 子	牛乳プリンと果物盛合せ
Dessert	Milk pudding and assorted fruits

お一人様 13,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

冬の味覚 旨み味わうふぐ料理

Blowfish Course

ふぐ鍋コース

Blowfish hot pot course

お一人様 29,000円

前菜

Appetizer

ふぐ刺し

Blowfish sashimi

ふぐ唐揚げ

Fried blowfish

ふぐ鍋

Simmered blowfish with vegetables by hot pot

雑炊 香の物

Rice porridge, Japanese pickles

水菓子

Assorted fruits



※写真はイメージです

ふぐ会席 松

Blowfish matsu course

お一人様 23,000円

1月1日(元日)～5日(月)のみ 24,000円

前菜

Appetizer

ふぐ刺し

Blowfish sashimi

焼ふぐ

Grilled blowfish

紙なべ

Simmered blowfish with vegetables by paper pot

ふぐ唐揚げ

Fried blowfish

ふぐ雑炊 香の物

Rice porridge with blowfish, Japanese pickles

水菓子

Assorted fruits

ふぐ会席 竹

Blowfish take course

お一人様 19,000円

1月1日(元日)～5日(月)のみ 20,000円

ふぐ煮凝り

Jelly blowfish

ふぐ刺し

Blowfish sashimi

凌ぎ(寿司)

Small blowfish sushi

紙なべ

Simmered blowfish with vegetables by paper pot

ふぐ唐揚げ

Fried blowfish

ふぐ雑炊 香の物

Rice porridge with blowfish, Japanese pickles

水菓子

Assorted fruits

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

ふぐ一品料理

Blowfish dish



※写真はイメージです

ふぐ刺し 14,000円
Blowfish sashimi

ふぐ皮湯引き 4,000円
Parboiled sliced blowfish skin

ふぐ唐揚げ 6,500円
Fried blowfish

ふぐ鍋 18,000円
Simmered blowfish with vegetables by hot pot

ふぐ白子 時 価
Grilled blowfish milt The current price

ひれ酒 2,600円
Hot sake with grilled blowfish fins



※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。／お車でお越しのお客様および20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。
All prices include consumption tax and 15% service charge.
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

夕ざりの御膳

Japanese Tea Ceremony Cuisine

※土日祝日限定



※写真はイメージです

飯 白御飯
Meal Rice

汁 袱紗味噌仕立て 揚げ海老芋 隠元 辛子
Soup Miso with a mix of red and white, fried taro, green bean, mustard

向付 鯛昆布メ 塩子 山葵 岩茸 煎り酒
Side dish Sea bream with kelp, baby amberjack, Japanese horseradish, iwatake mushroom, roasted sake

煮物 カジキ 下仁田葱 菊菜 髭葱 生姜 柚子胡椒
Simmered dish Marlin, onion, crown daisy, green onion, ginger, dried yuzu and green chili pepper mixed with salt

焼物 鰯照り焼き 大根卸し 七味 はじかみ
Grilled dish Grilled yellowtail with teriyaki sauce
grated radish, red pepper with seven kinds of spices, ginger

飯次 御櫃飯 香の物盛合せ
Rice, Assorted Japanese pickles

抹茶
Matcha

お一人様 9,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

胡蝶

Kochou course



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	青菜と焼き舞茸浸し 薄揚げ 糸がき 鮫肝石垣豆腐 鮫肝 薬味 ちり酢餡 鮭麩和え Soaked green vegetable and grilled maitake mushroom, fried tofu, tuna flake anglerfish liver tofu, anglerfish liver, condiment, ponzu sauce paste, salmon mixed with koji
酒肴 Side dish	粟麩と牛蒡の南蛮漬け wheat gluten and burdock marinated in sweet and spicy vinegar
御椀 Soup	パイ包み 甘鯛蕪蒸し 木耳 銀杏 百合根 みつ葉 柚子 銀餡 Wrapped in pie pastry, steamed tilefish and turnip, cloud ear mushroom, ginkgo nuts, lily bulb, mitsuba green, yuzu citron, starch sauce
お造り Sashimi	鰯 鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油 ふぐサラダ作り ふぐ皮 加減酢 Yellowtail, tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce, blowfish salad, blowfish skin, vinegar
焚合せ Simmered dish	ねぎま煮 カジキ 下仁田葱 菊菜 髭葱 生姜 柚子胡椒 Simmered green onion marlin, onion, crown daisy, green onion, ginger, dried yuzu and green chili pepper mixed with salt
焼物 Grilled dish	海老芋揚げ田楽 海老酒盗焼き 合鴨鋤焼き 甘藷塩焼き はじかみ Fried taro with miso paste, grilled shrimp with salted and fermented bonito, grilled duck with sweet soy sauce, grilled sweet potato with salt, ginger
食事 Steamed rice and noodle	三種類の中からお選び下さい ・天井 留椀 香の物 ・ふぐ雑炊 ちり酢餡 香の物 ・煮麩 梅干し おぼろ昆布 葱 Choose the meal from three kinds ・Bowl of rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles ・Rice porridge with blowfish, Japanese pickles ・Boiled fine wheat noodles served in a hot soup, dried plum, seaweed, green onion
水菓子 Dessert	果物盛合せと甘味 Assorted fruits and sweetness

お一人様 21,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

夕霧

お一人様 17,000円

除外日：2025.12.20(Sat.)～12.25(Thu.)

前 菜	青菜と焼き舞茸浸し 薄揚げ 糸がき 鮫肝石垣豆腐 鮫肝 薬味 ちり酢餡
酒 肴	栗蕨と牛蒡の南蛮漬け
御 椀	甘鯛蕪蒸し 木耳 銀杏 百合根 みつ葉 柚子 銀餡
お 造 り	鰯 鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油
焚 合 せ	ねぎま煮 カジキ 下仁田葱 菊菜 髭葱 生姜 柚子胡椒
焼 物	海老芋揚げ田楽 海老酒盗焼き 合鴨鉄焼き 甘藷塩焼き はじかみ
食 事	かき揚げ天井 留椀 香の物
水菓子	果物盛合せ

えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

除外日：2025.12.20(Sat.)～12.25(Thu.) and 2025.12.31(Wed.)

前 菜	三 種
御 椀	みぞれ仕立て 蟹つみれ 大根 浅葱 柚子
お 造 り	鮪 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油
焚 合 せ	ねぎま煮 カジキ 下仁田葱 菊菜 髭葱 生姜 柚子胡椒
主 菜	三種類より一品お選びいただきます ・銀鱈西京焼き ・和牛すき煮 ・天婦羅盛合せ
食 事	白御飯 留椀 香の物 又は そば
水菓子	果物盛合せ

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。



明石

しゃぶしゃぶ

Akashi shabu-shabu course

お一人様 19,000円



※写真はイメージです

前菜

Appetizer

お造り

Assorted sashimi

松阪牛

Matsusaka beef

野菜

Vegetables

お食事

Rice and soup or Udon noodles

水菓子

Dessert



空蝉

すき焼き

Utsusemi sukiyaki course

お一人様 22,000円

除外日 Exclude：2025.12.31 (Wed.)

スタッフがお取り分けいたします

前菜

Appetizer

野菜

Vegetables

お造り

Assorted sashimi

お食事

Rice, miso soup, Japanese pickles

松阪牛

Matsusaka beef

水菓子

Dessert



松風

天婦羅

Matsukaze tempura course

お一人様 18,000円

前菜

Appetizer

酢の物

Vinegared seaweed

お造り

Assorted sashimi

お食事

Rice, miso soup or soba noodles

天婦羅

Tempura

水菓子

Dessert

(海老・魚4品・野菜4品・かき揚げ)

(Praws, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage)

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

旬彩

Monthly special set

お一人様 8,500円

除外日 Exclude：2025.12.31 (Wed.)



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	青菜と焼き舞茸浸し 薄揚げ 糸がき 鮫肝石垣豆腐 鮫肝 薬味 ちり酢 鮭 鮎 和え Soaked green and grilled maitake mushroom, fried tofu, tuna flake anglerfish liver tofu, anglerfish liver, condiment, ponzu sauce paste, salmon mixed with koji
お 造 り Sashimi	鰯 鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油 Yellowtail, tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焼 物 Grilled dish	海老芋揚げ田楽 海老酒盗焼き 合鴨 鰻焼き 甘藷塩焼き はじかみ Fried taro with miso paste, grilled shrimp with salted and fermented bonito, grilled duck with sweet soy sauce, grilled sweet potato with salt, ginger

お薦め単品料理

煮物・蒸し物

野菜の焚合せ..... 2,800円
Stewed vegetables

揚げ物

鶏唐揚げ..... 2,600円
Fried chicken

天婦羅盛合せ..... 5,900円
Assorted tempura, vegetables and fishes

食事

鯛茶漬..... 2,800円
Sea bream on rice in green tea

ちらし寿司..... 3,600円
Bowl of rice topped with assorted sashimi

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

鱈白子や鮑を味わう天婦羅コース

Cod milt and abalone tempura course

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

前菜

Appetizer

鮫肝石垣豆腐 鮫肝 薬味 ちり酢餡

Anglerfish liver tofu, anglerfish liver, condiment, ponzu sauce paste

サラダ

Salad

天婦羅

Tempura

海老 鱈白子 鮑 甘鯛 他 魚二種

海老芋 銀杏 蕪 他 野菜二種

海老とみつ葉のかき揚げ 大根卸し レモン 塩

Prawns, cod milt, abalone, tilefish, two other fishes

taro, ginkgo nuts, turnip, two other vegetables

kakiage (mixed vegetables and shrimp tempura)

grated radish, lemon, salt

食事

Steamed rice and noodles

白御飯 留椀 香の物 又は そば

かき揚げにて 天井、天茶でも

Choose the meal rice and miso soup, soba noodles or
kakiage tempura bowl and kakiage tempura bowl with green tea

水菓子

Dessert

果物盛合せ

Assorted fruits

お一人様 22,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

天婦羅ランチコース

Tempura lunch

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

松風ランチ

Matsukaze lunch course 5,700円

小鉢、サラダ、天婦羅(海老2本・魚3品・野菜3品)

お食事(白御飯・留碗・香の物 又は そば)

Boiled dish, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of vegetables), meal (rice, miso soup and Japanese pickles or soba noodles)

入船

Irifune course 9,000円

前菜、お造り、サラダ、天婦羅(海老2本・魚3品・野菜3品・かき揚げ)、
お食事(天丼・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, sashimi, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of vegetables and kakiage), meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

天婦羅ディナーコース

Tempura dinner

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

桐

Kiri course 14,000円

前菜、サラダ、天婦羅(海老、魚4品、野菜4品、かき揚げ)、
お食事(天丼・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, salad, tempura, (prawn, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage), meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

松風

Matsukaze course 18,000円

前菜、お造り、天婦羅(海老、魚4品、野菜4品、かき揚げ)、酢の物、
お食事(天丼・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, sashimi, tempura, (prawn, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage), seaweed vinegared, meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

源氏香 極みの粋品



※写真はイメージです

銀鱈を料理長おすすめの西京味噌で丁寧に漬け込み、
素材の旨味を引き出しふっくらと焼き上げております。
味だけでなく見た目でも楽しんでいただける
開業以来試行錯誤しながら作り上げた渾身の一品です。

銀鱈西京焼き

Grilled sablefish marinated
with miso paste.

お一人様 1,800円

晩酌セット

除外日 Exclude：2025.12.31 (Wed.)

※ドリンク三種類からチョイス ※ Choose the drink from three kinds



※写真はイメージです

お一人様

生ビールセット 4,000円
Beer

日本酒利き酒セット 5,700円
Sake Tasting set

シャンパンセット 5,700円
Champagne

六種のおつまみ盛合せ

お造り 煮物 焼き魚 他日替わり
Assorted dish 6 kinds
(Sashimi, Stewed dish, Grilled fish and Three others.)

単品 2,500円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。／お車でお越しのお客様および20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

All prices include consumption tax and 15% service charge.
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,600円
Dried sardine crisp

青菜と焼き舞茸浸し 1,600円
Soaked green and grilled maitake mushroom

御椀 Soup

ねぎま汁 3,600円
Green onion soup

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛（造り・薄造り） 3,800円
Sea bream

鰯 3,800円
Yellowtail

鮪 4,000円
Tuna

お造り盛合せ 7,000円
Assorted sashimi

煮物・蒸し物 Stewed dish · Steamed dish

甘鯛蕪蒸し 4,500円
Steamed tilefish and turnip

野菜の焚合せ 2,800円
Stewed vegetables

鯛かぶと(煮・蒸し) 4,500円
Simmered / Steamed head of sea bream

煮物盛合せ(2~3人前) 7,600円
Assorted simmered dish

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

焼物 Grilled dish



※写真はイメージです

甘鯛若狭焼き 4,000円
Grilled tilefish with sake and soy sauce

合鴨鰯焼き 3,800円
Grilled duck with sweet soy sauce

鶏塩焼き 2,600円
Grilled chicken with salt

揚げ物 Fried dish



※写真はイメージです

鶏唐揚げ 2,600円
Fried chicken

天婦羅盛合せ 5,900円
Assorted tempura, vegetables and fishes

食事 Steamed rice and noodle

そば 1,400円
Soba noodles

鯛茶漬 2,800円
Sea bream on rice in green tea

天丼 3,500円
Bowl of rice topped with tempura, fishes and vegetables

ちらし寿司 3,600円
Bowl of rice topped with assorted sashimi

鮪漬け丼 3,200円
Bowl of rice topped with tuna

すっぽん雑炊 (2~3人前) 4,500円
Porridge of rice and soft shelled turtles

デザート Dessert

アイスクリーム (バニラ・抹茶) 900円
Ice cream (Vanilla, Green tea)

レモンシャーベット 900円
Lemon sherbet

マスクメロン 2,600円
Musk melon

いちご 1,900円
Strawberry

柿 / オレンジ 1,700円
Persimmon / Orange

洋梨 1,900円
Pear

甘味 1,600円
Sweetness

コーヒー / 紅茶 1,100円
Coffee / Tea

※表示価格にはサービス料 (15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

Yugiri course

JPY 17,000円

Exclude : 2025.12.20 (Sat.) ~ 12.25 (Thu.)

Appetizer

Soaked green vegetable and grilled maitake mushroom,
fried tofu, tuna flake, anglerfish liver tofu,
anglerfish liver, condiment, ponzu sauce paste

Side dish

wheat gluten and burdock marinated in
sweet and spicy vinegar

Soup

Steamed tilefish and turnip, cloud ear mushroom,
ginkgo nuts, lily bulb, mitsuba green, yuzu citron,
starch sauce

Sashimi

Yellowtail, tuna, sea bream, garnish,
Japanese horseradish, soy sauce

Simmered dish

Simmered green onion
marlin, onion, crown daisy, green onion, ginger,
dried yuzu and green chili pepper mixed with salt

Grilled dish

Fried taro with miso paste
grilled shrimp with salted and fermented bonito,
grilled duck with sweet soy sauce,
grilled sweet potato with salt, ginger

Steamed rice

Bowl of rice topped with mix tempura,
miso soup, Japanese pickles

Dessert

Assorted fruits

Waraku course

JPY 13,000円

Exclude : 2025.12.20 (Sat.) ~ 12.25 (Thu.) and 2025.12.31 (Wed.)

Appetizer

Assortment of three kinds appetizer

Soup

Grated radish soup
crab ball, radish, chive, yuzu citron

Sashimi

Tuna, sea bream, squid, garnish,
Japanese horseradish, soy sauce

Simmered dish

Simmered green onion
marlin, onion, crown daisy, green onion, ginger,
dried yuzu and green chili pepper mixed with salt

Main dish

Choose one of these three

- Grilled sablefish marinated with miso paste
- Sukiyaki simmered beef with soy sauce
- Tempura

Meal

Rice, miso soup and Japanese pickles or
cold soba noodle

Dessert

Assorted fruits

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。