

FUSHI KAISEKI

風姿会席

¥22,000

APPETIZER 前菜

Japanese Icefish and Wasabi, Squid and Bamboo Shoot with Leaf Bud
Vegetables Inari Sushi, Sea Bream Rice Cracker, Simmered Kumquat

白魚と花山葵 烏賊と筍木の芽和え
野菜の稲荷寿司 鯛煎餅 金柑蜜煮

SOUP 椀

Blowfish Milt, Wakame Seaweed Dumpling
Radish, Carrot, Canola Flower, Yuzu

雲仕立て
河豚白子 若芽真丈 鶯大根 梅人參 菜の花 振り柚子

SASHIMI 鮮

2 Kinds, Soy Sauce with Rice Malt, Onion Dressing
2種 あしらい 醤油麴と玉葱ドレッシング

GRILLED 焼

Kuroge Wagyu Fillet, Silk Sweet, Eringi Mushroom, Brussels Sprouts
Black Chili Pepper and Salt, Wasabi, Akegarashi

黒毛和牛フィレ シルクスイート エリンギ 芽キャベツ
黒七味塩 山葵 あけがらし

SIMMERED 温

Steamed Egg Custard with Yuba, Sea Lettuce Starchy Sauce

京湯葉の玉地蒸し あおさあん

FRIED 揚

Prawn, Pond Smelt, Seasonal Fish Rolled Shiso, Taro Potato, Kogomi

車海老 公魚 魚紫蘇巻 海老芋 ごとみ

RICE 留

Steamed Rice with Crab and Butterbur

Miso Soup, Japanese Pickles

蟹と落の釜炊きご飯

味噌汁 香物

DESSERT 甘

Strawberry and Citrus with Honey Jelly, Strawberry Daifuku

苺と柑橘 蜂蜜ゼリー掛け 苺大福

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and 15% service charge.


食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、サービスアソシエイトにお申し付けください。

価格は日本円での表示価格に消費税と15%のサービス料を含んだ料金です。

APPETIZER 酒肴

	Kyoto Pickles 京漬物	¥ 1,300
	Sea Bream Shuto 鯛酒盗	¥ 1,900
	Karasumi Radish 唐墨大根	¥ 2,800
	French Fries フレンチフライ	¥ 1,600
	Assorted Cheese チーズ盛り合わせ	¥ 2,800
	Smoked Assortments (3 Kinds) スモーク 3 種	¥ 3,200

SOUP スープ

	Miso Soup, Kyoto Yamari 京都山利の味噌汁	¥ 1,100
	Seasonal Soup 季節の吸物	¥ 2,800

 Wellbeing Dish
ウェルビーイング料理

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions.
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and 15% service charge.
食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、サービスアソシエイトにお申し付けください。
価格は日本用での表示価格に消費税と15%のサービス料を含んだ料金です。

FISH 魚



Seasonal Grilled Fish

¥ 3,600

季節の焼物



Seasonal Simmered Fish

¥ 3,600

季節の煮魚

Assorted Sashimi(3 Kinds)

¥ 5,000

造り盛り合わせ (3種)

Assorted Tempura

¥ 4,900

天ぷら盛り合わせ

MEAT 肉



Deep Fried Tamba Chicken

¥ 3,200

丹波地鶏の唐揚げ



Grilled Tamba Chicken with Teriyaki Sauce

¥ 3,600

丹波地鶏の照り焼き

Beef Filet Tempura (60g)

¥ 10,200

牛フィレ肉の天ぷら (60g)

Beef Filet Steak and Grilled Vegetables (80g)

¥ 12,400

牛フィレ肉のステーキ 焼野菜 (80g)



Wellbeing Dish

ウェルビーイング料理




Please inform us of any food allergies, dietary restrictions.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and 15% service charge.


食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、サービスアソシエイトにお申し付けください。

価格は日本用での表示価格に消費税と15%のサービス料を含んだ料金です。

RICE 飯

	Rice Set (Rice, Miso Soup, Japanese Pickles) ご飯セット (ご飯、味噌汁、漬物)	¥ 1,300
	Onigiri Rice Balls (3 Kinds) おにぎり (3種)	¥ 1,300
	Seasonal Steamed Rice (2 cup) 季節の炊き込みご飯 (2合)	¥ 2,800
	Udon or Soba うどん or そば	¥ 2,100

DESSERT デザート

	Ice Cream アイスクリーム	¥ 1,100
	Vanilla バニラ	
	Chocolate チョコレート	
	Matcha 抹茶	
	Sorbet シャーベット	¥ 1,100
	Yuzu Citrus ゆず	
	Orange オレンジ	
	White Miso Castella and Fruits 白味噌カステラとフルーツ	¥ 1,900