

Dinner Kaiseki デイナーメニュー

Tsuki Kaiseki

月会席

6888

Seasonal Appetizer 前菜

Deep fried and simmered saury, chrysanthemum leaf
Simmered shrimp, shimeji mushroom, pomegranate, ginkgo nut and persimmon, marinated with tofu
Chef Mouri's homemade grilled sesame tofu with crab meat

秋刀魚揚煮 菊葉
柿白和へ 銀杏 占地 海老 柘榴
焼胡麻豆腐 蟹 小倉 亀甲餡

Soup 吸物

Clear soup with red sea bream and shiitake mushroom

真鯛 椎茸

Sashimi 御造り

Assorted seasonal sashimi

鮮魚の盛り合わせ

Grilled Dish 焼物

Grilled black cod with white miso, rolled egg omelet, pickled ginger root

銀鱈西京焼 はじかみ 細巻玉子

Simmered Dish 煮物

Simmered Wagyu beef with sukiyaki sauce

和牛すき煮 針葱

Fried Dish 揚物

Minced sardine, sweet pepper, eggplant, lemon, grated daikon radish with chili, dashi sauce

鰯摺入れ ししとう 茄子 紅卸し レモン 旨出汁

Rice Set 御食事

Rice steamed with chicken broth and vegetables, scallion miso

Miso soup and Japanese pickles

鶏五目ごはん 葱味噌 香の物 味噌汁

Dessert 御食後

Wasabi pudding, seasonal fruits

山葵プリン 季節のフルーツ

Please note that menus are subject to change due to seasonality and product availability.

メニューは季節や商品の在庫状況により変更される場合があります。

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances and allergies, as our menu items may contain one or more allergens.

食物アレルギーや食事制限、制約等をお持ちのお客様は、予め詳細を従業員へお知らせくださいますようお願い申し上げます。
使用食材のご説明や、お食事のご提案をさせていただきます。

Prices are in Philippine Peso, inclusive of 12% VAT, subject to 10% service charge and applicable local taxes.

価格はフィリピンペソで表記され、12%の付加価値税が含まれております。別途10%のサービス料ならびに地方税の市税を申し受けます。

Prices are subject to change without prior notice.