



四季ぎくミニ会席 Shikigiku Mini Kaiseki

前菜 | Appetizer | 前菜

鮑北海道ウニ | 茨城県蓮藕 | 徳島県青瓜 | 高知県茗荷 | 鳴門若布

Abalone with Sea Urchin | Ibarakiken Lotus Root

Tokushimaken Cucumber | Kochiken Ginger | Naruto Seaweed

鮑魚伴北海道海膽 | 茨城縣蓮藕 | 徳島縣青瓜

高知縣茗荷 | 鳴門若布

お造り | Sashimi | 刺身

青森県ヒラメ薄造り | 九州太刀魚 | 北海道サンマ

Thinly Sliced Aomoriken Flounder | Kyushu Cutlass Fish | Hokkaido Pacific Saury

青森縣左口魚薄切 | 九州牙帶魚 | 北海道秋刀魚

煮物 | Simmered Dishes | 煮物

松茸の野菜煮

Simmered Vegetables of Matsutake

松茸菇伴野菜煮

天ぷら | Tempura 天扶良

ローカル活け海老 (一尾) | 福岡県イチジク | 愛媛県鱧 | 沖縄四季豆

Local Live Prawn (One Piece) | Fukuokaken Fig

Ehimeken Conger Pike | Okinawa Snap Bean

本地活蝦 (一隻) | 福岡縣無花果 | 愛媛縣門鱧 | 沖縄四季豆

鍋物 | Small Hot Pot | 鍋物

佐賀県穀飼 A4 和牛小鍋と秋田県稲庭うどん

Sagaken Grain Feed A4 Wagyu Beef and Vegetable with Akitaken Inaniwa Udon

佐賀縣穀飼 A4 和牛雜菜小鍋及秋田縣稻庭烏冬

デザート | Dessert | 甜品

岐阜県わらび餅と日本季節の果物

Gifuken Bracken-starch Cake and Japanese Seasonal Fruit

岐阜縣蕨餅伴日本季節水果

\$ 1,280 (一人前 | Per Person | 每位)

お客様の食物アレルギーの場合はスタッフにご相談ください

If you have any food allergies | please inform our staff.

如閣下對任何食物產生敏感 | 請直接與本餐廳職員聯絡。

このメニューは他のプロモーションと組み合わせることはできません

This Menu cannot be combined with any other promotions.

此套餐不能與其它折扣同時使用。

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

The price is subject to 10% service charge.

另加一服務費。