

Celebrating Forbes Achievement in Royal Garden 2019 ミニ会席 Mini Kaiseki

サラダ | Salad | 沙律

野菜サラダ

Green Vegetables Salad

野菜沙律

前菜 | Appetizer | 前菜

熊本県トマト | 兵庫県螢いか | 徳島県蓴菜 |

茨城県くり | 鹿兒島空豆

Kumamotoken Tomato | Hyogoken Hotaru Squid

Ibarakiken Junsai Vegetable | Kagoshima Fuki Vegetable | Kagoshima Broad Bean

熊本縣番茄 | 兵庫縣螢光魷魚 | 徳島縣蓴菜 | 鹿兒島落菜 | 鹿兒島蠶豆

お造り | Sashimi | 刺身

愛知県まくろ | 九州平政 | 北海道牡丹海老

Aichiken Tuna | Kyushu Amberjack | Hokkaido Botan Shrimp

愛知縣金槍魚 | 九州平政 | 北海道牡丹蝦

天ぷら | Tempura | 天扶良

千葉県車子 | 滋賀県小鮎 | 長野県行者にんにく | 宮崎県いも

Chibaken Mantis Shrimp | Shigaken Chi Ayu Fish

Naganoken Leek | Miyasakiken Sweet Potato

千葉縣富貴蝦 | 滋賀縣小香魚 | 長野縣行者蒜 | 宮崎縣蕃薯

鉄板焼 | Teppanyaki | 鐵板燒

和牛うす焼き | フォアグラ | 旬の野菜

Sliced Wagyu Beef, Foie Gras, Seasonal Vegetables

和牛薄燒、鵝肝、季節野菜

食事 | Rice | 飯

うに梅素めん

Plum Somen with Sea Urchin

梅素麵伴海胆

デザート | Dessert | 甜品

水信玄餅と日本季節の果物

Raindrop Cake and Japanese Seasonal Fruit

水信玄餅伴日本季節水果

\$1,280 (一人前 | Per Person | 每位)

お客様に食物アレルギーが有る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。

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。