

会席【藍】 - 水無月 -

22,000円

Kaiseki Ai

お献立 Menu

先付
Appetizer

青梅蜜煮
煮穴子 アスパラ 実山椒

造り
Sashimi

季節の盛り合わせ

進肴
Grilled Dish

帆立殻焼き 椎茸 独活
シヤリ添え

合肴
Side Dish

鮎一夜干し 鮑 白瓜と茗荷の浅漬け
味噌酢掛け

揚物
Fried Dish

目板鰯米粉揚げ 雲丹香り揚げ
無花果 煎り出汁

留肴
Shabu-Shabu

和牛しゃぶしゃぶ仕立て
丸茄子 赤万願寺 花山椒

食事
Seasonal Rice

玉蜀黍釜炊き御飯
赤出汁 香の物

水菓子
Dessert

メロン ライチ
羊羹

Kaiseki Course Ai - June -

JPY 22,000

- Appetizer
- Green Plums simmered in Cold Gelatin Syrup
 - Simmered Conger Eel, Asparagus with Sansho Peppercorns on top

- Sashimi
- Assorted Seasonal Sashimi

- Grilled Dish
- Grilled Shelled Scallop, Shiitake Mushroom, Spikenard with Rice

- Side Dish
- Overnight-dried Grilled AYU Sweet fish, Steamed Abalone with Miso and Vinegar Sauce on top
 - Lightly Pickled White Gourd and Japanese Ginger

- Fried Dish
- Crispy Rice Flour-Fried Meitigarei Flounder, Lightly Flavored with Sea Urchin, Fig and Bonito Dashi

- Shabu-Shabu
- "WAGYU SHABU SHABU"
with fried Japanese Round Eggplant and "MANGANGI" Green Peppers
- "WAGYU SHABU SHABU" : Japanese Hot Pot where you briefly swish the thinly sliced Meat and Vegetables in a Hot Broth

- Seasonal Rice
- Hot Pot Cooked Corn Rice
 - Miso Soup and Japanese Pickles

- Dessert
- Melon and Litchi
 - Yokan

桜丘コース 季節を味わう日本のめぐみ 17,000円

Sakuragaoka Course - Enjoy the Seasonal Japanese Blessings -

日本各地の旬の食材を贅沢に使用した板長こだわりのコース料理をご堪能ください。

6月のお献立 Menu

桜丘のお出汁 ・ 花柚子 利尻昆布 静岡焼津の鰹節
Signature Dashi

はじめの一品 ・ 焼目帆立 巻海老 養老かけ
Appetizer つる紫 酢橘 粉鯉 花穂 山葵

海のめぐみ ・ 入梅いわしつみれ
Blessings of the Sea 香り葱 生姜
・ 本日のおすすめお造り - 豊洲市場から届いた鮮魚 -
・ 栄螺壺焼き
田舎味噌 若布 椎茸 独活 三つ葉
・ 米粉揚げ
目板鰈 アスパラ 新生姜

大地のめぐみ ・ 和牛塩焼きと賀茂茄子オランダ
Blessing from the Land 花山椒 梅雨雲もろこし オクラ

銀しゃりにご飯のお供 ・ 新潟県岩船産棚田のコシヒカリ 釜炊き御飯
Seasonal Rice Condiments
・ じゃこと伏見唐辛子
・ 飛魚叩き
・ むか漬け
・ 赤出汁

果実 ・ 桜ん坊
Fruits

甘の物 ・ 葛焼
Dessert and Tea
・ おうす

Sakuragaoka Course - June -

JPY 17,000

- Enjoy the Seasonal Japanese Blessings -

Please enjoy our Chef's special course, crafted with Seasonal Delicacies from across Japan.

- 
- Signature Dashi • Sakuragaoka's Signature Dashi with Yuzu blossom
- Appetizer • Roasted Scallop, Malabar Spinach and Grated Yam with Ponzu Sauce,
On Top: Japanese Lime, Bonito Flakes and Wasabi
- Blessings from the Sea • "NYUBAI IWASHI" Dumpling, Japanese Ginger and Aromatic Scallions
"NYUBAI IWASHI" : Sardines that are fished in June to July (in the Monsoon Season)
which are rich and flavorful
- Fresh Assorted Sashimi straight from the Toyosu Fish Market
 - Turban Shell grilled in it's Shell with
WAKAME Seaweed, Shiitake Mushroom, Spikenard,
Japanese Wild Parsley and Country Style Miso on the side.
 - Crispy Rice Flour -Fried: Flounder, Asparagus and
Spring Japanese Ginger
- Blessing from the Land • Simply Salt-Grilled Wagyu Beef with
fried Corn Silk, Japanese Sansho Pepper Blossoms, Okra and
"KAMO EGGPLANT ORANDA NI"
"KAMO EGGPLANT ORANDA NI" : Frying and Grilling the traditional round
eggplant from Kyoto, known for its thick,
meaty texture and rich flavor and then stew it
in Sweet and Savory Simmering Sauce
- Seasonal Rice Condiments • Hot Pot Cooked Niigata Tanada KOSHI HIKARI Brand Rice
- "JYAKO FUSHIMI TOGARASHI"
"JYAKO FUSHIMI TOGARASHI" : A traditional vegetable a Pepper simmered with
Whitebait in Soy Sauce and Dashi.
A favorite Kyoto Summer Dish
 - Flying Fish Sashimi
 - Hotel made Vegetables Pickled in Rice Bran
 - Miso Soup
- Fruits • Japanese Cherries
- Dessert and Tea • "KUZU YAKI" and Green Tea
"KUZU YAKI" : A typical Kyoto dessert, where sweetly powdered Arrowroot Starch is
steamed and formed into squares and then lightly Roasted with Anko

ジャパニーズ キュイジーヌ コース

12,000円

Japanese Cuisine Course

旬菜 Appetizer	三種盛り合わせ Today's 3 kinds of Appetizers
蒸物 Steamed dish	浅利と牛蒡の茶碗蒸し Savory Japanese Egg Custard with Manila Clam and Burdock
造り Sashimi	季節の造り Assorted Seasonal Sashimi
揚げ物 Tempura	海老はとし揚げ 稚鮎 スナッブエンドウ 茄子 藻塩 Tempura: Shrimp "HATOSHIAGE", Young Sweetfish, Snap Beans and Egg Plant with Seaweed Salt "HATOSHIAGE": Fried grated Shrimp sandwiched in Bread
焼物 Grilled dish	西京焼き ポテト餡 香味野菜 トマト ヤングコーン "SAIKYO YAKI" Fish with Potato in Starchy Sauce and Potherbs, Tomato, Young Corn "SAIKYO YAKI": Where the Fish is marinated in a sweet, SAIKYO Miso-based marinade before being grilled
肉料理 Meat dish	牛ヒレ燻焼 山椒 ペコロス 椎茸 パプリカ 獅子唐 Beef Filet "KUWA YAKI" with Japanese Pepper and Grilled Pearl Onion, Shiitake Mushroom, Paprika, Japanese Green Pepper "KUWA YAKI": Beef Filet soaked in sweet Soy Sauce then grilled on a Skillet
食事 rice	御飯、赤出汁、香の物 Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
水菓子 Dessert	本日のデザート Desserts of the Day

「ジャパニーズ キュイジーヌコース」…

美しく繊細な日本料理に洋風のアレンジを加え、和洋折衷のコースに仕立てました。
幅広い年代のお客さまにお楽しみいただけます。

Japanese Cuisine Course …

We have arranged this beautiful and delicate Japanese Cuisine with a Western kind of twist and created a Japanese-Western fusion course that can be enjoyed by guests of all ages.

すき煮天婦羅膳

9,000円

Sukiyaki-Style Simmered WAGYU with Assorted Tempura Set Meal

薄切りの牛肉と旬の野菜を煮上げるすき煮と、
魚介や季節の野菜を軽やかな衣でさくりと揚げた天婦羅をお楽しみください。

A Japanese set featuring suki-ni—thinly sliced WAGYU and Seasonal Vegetables gently simmered in a savory-sweet broth—paired with Tempura of seafood and Seasonal Vegetables, lightly battered and delicately fried to a crisp.

Enjoy the refined flavors of Japanese cuisine that highlight the natural taste of each ingredient.

旬菜 3種盛り

Appetizer

お造り

Sashimi

天婦羅

Tempura

牛すき鍋(和牛)

Sukiyaki-Style Simmered WAGYU

ご飯 赤出汁 香の物

Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

水菓子

Ice Dessert

「牛すき鍋の和牛」を「ブランド銘柄牛」に変更できます。+3,000円

You can change to Brand WAGYU for +3,000yen

おすすめ海鮮御膳

6,200円

Today's Sashimi Meal

豊洲市場から届いたおすすめのお刺身を存分にご堪能ください。

Please enjoy the delicious fish that has arrived from TOYOSU Market to your heart's content.

小鉢 2 種	Appetizer
海鮮丼	Kaisen-don (Sashimi Seafood Bowl)
赤出汁 香の物	Red Miso Soup and Japanese Pickles

焼魚御膳

4,800円

Seafood Set Meal

旬の魚をご提供いたします。

We serve carefully selected seasonal fish, prepared in the Japanese tradition.

小鉢 2 種	Appetizer
お造り	Sashimi
本日の焼魚	Grilled fish
御飯 赤出汁 香の物	Rice, Red Miso Soup and Japanese Pickles

和牛めし せいろ仕立て

6,200円

Wagyu Rice Box

和牛を味噌ダレで仕上げたひつまぶし風

Miso-marinated Wagyu prepared in "HITSUMABUSHI" style

小鉢 2 種	Appetizer
お造り	Sashimi
和牛せいろめし	Wagyu Rice Box
出汁茶 香の物	Dashi Soup and Japanese Pickles

おつまみ・一品料理

A La Carte

野菜のお浸し	Cold Simmered Vegetables	800 円
じゃこと大葉のサラダ	White Bait and Shiso Salad	1,300 円
もずく酢	Vinegared MOZUKU Seaweed	1,200 円
刺身三種盛り	3 Kinds of Sashimi	4,500 円
煮魚	Seasonal Fish, Gently Simmered	時価
ごろいか(丸干し烏賊)	Whole Dried Squid	1,200 円
出汁巻き玉子	Japanese Rolled Omelet	1,500 円
野菜炊き合わせ	Simmered Vegetables	1,500 円
天婦羅盛合わせ	Assorted Tempura	3,700 円
牛香味焼き	Grilled Herbal Beef	3,700 円
牛ヒレステーキ	Beef Tenderloin Steak	3,000 円

-月替わり-

稚鮎薄衣揚げ	Lightly Battered and Fried Young Sweetfish	2,000 円
帆立殻焼き	Scallops grilled on it's Shell	3,000 円
栄螺壺焼き	Grilled Turban Shell	2,500 円
和牛焼きつゆしゃぶ	Lightly grilled Wagyu with Soy Sauce Seasoning	3,500 円
青梅蜜煮	Green Plums simmered in Cold Gelatin Syrup	600 円

逸品料理 Chef's Recommendation

板長おすすめの逸品

1,000円～

スタッフまでお尋ねください。
Please ask our staff for details.

お食事・麺類

Sesonal Rice / Noodles

季節の釜炊き御飯 Japanese rice pilaf cooked in an iron pot 3,600円

- ・釜炊き御飯は、ご提供まで40分程お時間をいただきます
- ・ Please note it would take 40 mins for preparation.

御飯セット Rice, Miso Soup and Japanese Pickles 1,500円
(御飯、お味噌汁、香の物)

信州そば(冷) SOBA (Cold) 1,500円

「信州そば」のお供に

天麩羅(海老、野菜) + 1,700円

How about Tempura with your SOBA + JPY 1,700

甘味・果物

Dessert / Fruits

本日の甘味 Dessert of the day 1,500円

季節のフルーツ Seasonal Fruit 1,500円

アイスクリーム Ice Cream 500円

-
- ※ 表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。
 - ※ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
 - ※ 当店では、特に表示のない限り国産米を使用しております。
 - ※ 法令によりお車を運転される方、二十歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
 - ※ 食物アレルギーのあるお客さまは、ホテルスタッフにご相談ください。
レストランでご提供している食材はすべて同じ厨房内で調理しておりますため、アレルギー原因物質が混入する場合がございます。また、使用原材料を変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。

- We ask any guest with food allergies to inform the hotel staff when making reservations and/or upon arrival. (As ingredients of the dishes offered at the restaurants are all prepared in the same kitchen, allergy substances may be mixed in. Please also note that some ingredients may be changed.)
- The Prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
- Menu items may change according to ingredient availability.
- If there is no specification, the rice used in the menus would be domestic rice.
- Product Image for illustration purpose only.
- By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.