

# ディナーメニュー

Dinner Menu



※写真はイメージです

## 旬彩箱 6,800円

SHUNSAIBAKO

お造り 八寸3種 小鉢 煮物 揚げ物 焼肴 酢の物 肉料理  
サラダ 握り寿司3種 祖谷蕎麦又は半田素麺  
葱 若芽 油揚げ 茶碗蒸し 甘味

Sashimi, three seasonal appetizers, side dish of the day, Simmered dish,  
deep-fried dish, grilled dish, Vinegared dish, meat dish, salad,  
Three pieces of NIGIRI SUSHI, IYA buckwheat noodles or  
HANDA somen noodles, Green onion, wakame seaweed, fried tofu,  
Savory steamed egg custard, Dessert



※写真はイメージです

## 阿波牛陶板焼き御膳 7,500円

SHUNSAIBAKO

阿波牛フィレ肉 椎茸 ズッキーニ パプリカ 丸十  
ししとう 味噌タレ サラダ 小鉢 茶碗蒸し 御飯  
薬味(三つ葉 海苔 山葵 ぶぶあられ) 茶漬け出汁 甘味

Awa beef fillet, Shiitake mushroom, zucchini, colorful bell peppers,  
Sweet potato, shishito pepper, miso sauce, Salad, Side dish of the day,  
savory steamed egg custard Rice, mitsuba leaves, nori seaweed,  
wasabi, rice crackers, broth(to pour over rice), Dessert



※写真はイメージです

## 阿波牛ロス(しゃぶしゃぶ鍋

Awa beef Shabu-Shabu

(7,500円)



※写真はイメージです

## 旬魚煮付け又は塩焼き

Seasonal fish simmered in sauce or broiled with salt

(6,500円)



※写真はイメージです

## 天麩羅盛り合わせ

Assorted tempura

(6,300円)

口取り5種 小鉢 茶碗蒸し 釜飯 香の物 祖谷蕎麦又は半田素麺(葱 若芽 油揚げ添え) 水菓子

Assorted appetizers, Appetizer, side dish of the day, savory steamed egg custard,  
Kamameshi rice, Japanese pickles, IYA buckwheat noodles or HANDA somen noodles,  
With Green onion, wakame seaweed, fried tofu, Dessert

表記料金には、消費税・サービス料(10%)が含まれます。

産地、アレルギー、原材料等、詳細はスタッフにお尋ねください。

米は徳島県産コシヒカリを使用しております。

All prices include consumption tax and a 10% service charge.

The staff are happy to assist with any questions regarding ingredients or allergy concerns.

We use "Koshihikari" rice grown in Tokushima.



※写真はイメージです

## 響会席(要予約) 18,000円

Hibiki Kaiseki (By reservation only)

先付 凌ぎ 御椀 お造り 洋皿 強肴 止肴 食事 水菓子  
大切なお客様をもてなすプレミアム会席

※ご利用日の3日前までにご予約ください。2名様より承ります。

Appetizers, seared Awa beef loin sushi, soup, sashimi,  
Awa beef fillet steak, simmered dish, deep-fried dish, salad,  
Kamameshi rice cooked with seasonal fish, dessert  
Limited quantity premium kaiseki course using seasonal ingredients.

Reservations are accepted up to three days in advance,  
for a minimum of two guests.



※写真はイメージです

## 調理長特別会席(要予約) 25,000円

Special Kaiseki Course (By reservation only)

ご予約いただいた日に合わせ、調理長がその時季に  
入荷できる食材を厳選した内容でご用意いたします。

※ご利用日の3日前までにご予約ください。2名様より承ります。

A special full-course kaiseki personally prepared by the chef,  
beautifully presented with the best of seasonal delicacies.

Reservations are accepted up to three days in advance,  
for a minimum of two guests.

## 華会席

Hana Kaiseki

8,000円

先付 凌ぎ 御椀 お造り 焼き物 小鍋 揚げ物 食事 水菓子

Appetizer, small dish, soup, sashimi, grilled dish, small hot pot, deep-fried dish, rice, Japanese pickles, dessert

季節の食材を使用したおすすめ会席  
Kaiseki course using seasonal ingredients

## 雅会席(要予約)

Miyabi Kaiseki  
(By reservation only)

12,000円

一の菜 二の菜 御椀 お造り 焼き物 煮物替わり 揚げ物 酢の物 食事 水菓子

Two small dishes, soup, sashimi, grilled dish, alternative to the simmered dish,  
deep-fried dish, vinegared dish, rice, Japanese pickles, dessert

季節の食材を使用したプレミアム会席  
Limited quantity premium kaiseki course using seasonal ingredients

※ご利用日の3日前までにご予約ください。2名様より承ります。  
Reservations are accepted up to three days in advance, for a minimum of two guests.

表記料金には、消費税・サービス料（10％）が含まれます。  
産地、アレルギー、原材料等、詳細はスタッフにお尋ねください。  
米は徳島県産コシヒカリを使用しております。

All prices include consumption tax and a 10% service charge.  
The staff are happy to assist with any questions regarding ingredients or allergy concerns.  
We use "Koshihikari" rice grown in Tokushima.