

# 文月昼会席

## Fumitsuki Dinner Kaiseki

4,700++

### 先付け

胡麻豆腐 おくら 蟹 くこの実 亀甲あん

### 突出し

鰻白焼き 海老 煮蛸  
利久酢 蚕豆 無花果 ざくろ

### 小吸物

鱧真丈 青さ海苔 舞茸  
短冊野菜 柚香

### お造り

とろ 赤身 甘海老 くえ 鯨 帆立焼霜 山葵

### 焼物

金目鯛 葱味噌ソース 白髪ねぎ  
银杏天ぷら 茗荷子甘酢

### 蓋物

大鰯煮付け 茄子 南瓜 人参  
玉蜀黍 (白味噌 からし) あん おくら

### 陶板焼き

和牛サーロイン ブラウンマッシュルーム  
ズッキーニ 人参 特製ソース 山葵

### お寿し

おまかせ三種 がり

### 赤出汁

### お食後

フルーツ盛り合わせ 蜂蜜ゼリー

### 織部饅頭

### Sakizuke

Goma tofu, crab, okra, with starchy soy, wasabi

### Tsukidashi

Shirayaki eel, simmered octopus, shrimp, fig,  
Broad bean, with sesame vinegar, pomegranate

### Osuimono

Pike eel shinjyo, aosa seaweed,  
Maitake mushroom, vegetables, yuzu

### Otsukuri

Tuna, tuna belly, sweet shrimp, kue,  
Horse mackerel, scallop aburi, wasabi

### Yakimono

Kinmedai with leek miso, shredded leek,  
Ginkgo nut tempura, pickled myoga

### Futamono

Simmered halibut, eggplant, pumpkin, carrot with  
Starchy white miso and mustard corn, okra,

### Toubanyaki

Wagyu sirloin

Brown mushroom, zucchini, carrot,

Original sauce, wasabi

### Osushi

Omakase 3 kinds, gari

Akadashi miso soup

### Dessert

Assorted fruits, honey jelly

Oribe manjyu

### Guest Advisory

Our cuisine highlights seasonal ingredients, some of which may be raw, lightly cooked, or fermented. While prepared with the utmost care, these dishes may carry an increased risk of foodborne illness for certain individuals. Guests with dietary restrictions or health concerns are kindly requested to inform our team in advance so we may accommodate accordingly.



Vegetarian



Gluten free



Pork contain



Nut contain

上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ10%と税金が加算されます。  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.