

水無月会席

Minazuki Dinner Kaiseki

4,700++

先付け

胡麻豆腐 蟹 山葵 亀甲あん

突出し

鴨燻製 煮蛸 無花果 海老
蚕豆 明太子黄味酢 ざくろ

小吸物

水無月帆立真丈 順才 舞茸
青味 柚香

お造り

まぐろ 帆立炙り 甘海老 鱈 くえ 山葵

焼き物

金目鯛 ドライとまと味噌焼き
银杏天ぷら 茗荷子甘酢

蓋物

茄子 南瓜 烏賊しゅうまい 鯿
おくら 人参 柚子
黒胡麻味噌

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

お寿司

おまかせ三種 がり

味噌椀

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

Tsukidashi

Smoked duck, simmered octopus, shrimp,
Fig, broad beans with mentaiko kimizu,

Pomegranate

Osuimono

Minazuki shinjyo jyunsai,
Maitake mushroom yuzu

Otsukuri

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

Yakimono

Kinmedai with dry tomato miso
Ginkgo nut tempura, pickled myoga

Futamono

Squid shumai, herring, eggplant,
Pumpkin with black sesame miso, okra, yuzu

Tobanyaki

Wagyu sirloin

Brown mushrooms, zucchini, carrots
Original sauce. wasabi

Osushi

Omakase nigiri 3 kinds, gari

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.