

率川

～ 皐月 (5月) 献立～
Menu ISAGAWA / May-2025

前菜 Hors d'oeuvres

蕨豆腐・筍と鮑・甘長唐辛子、ズッキーニ

Bracken-tofu / Bamboo shoot and abalone / Sweet long pepper and zucchini

椀物 Bowl

小松菜摺り流し

Pureed soup of Japanese mustard spinach

造里 Sashimi

初鰹、鯖

First bonito of season / Spanish mackerel

焼物 Roasted Dish

鱸、大和丸茄子

Sea bass and eggplant

肉料理 Meat Dish style Shabu-shabu

大和牛雲丹出汁しゃぶしゃぶ

Boiled Yamato beef slice with vegetable and sea urchin soup stock style "Shabu-shabu"

御飯替り Noodles

大葉素麺、プーレ・ノワール

Wheat flour noodles with perilla and chicken- "Poulet Noir"

甘味 As a dessert

桜桃、ヨーグルト

Cherry and yogurt

¥13,500

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。

The above prices include service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。

It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.



TERRACE
WAKAKUSAYAMA

佐保

～ 臯月 (5月) 献立～
Menu SAHO / May-2025

先附 Appetizer

油目、蛤

Greenling / Clam

前菜 Hors d'oeuvres

蕨豆腐・筍と鮑・甘長唐辛子、ズッキーニ

Bracken-tofu / Bamboo shoot and abalone / Sweet long pepper and zucchini

椀物 Bowl

小松菜摺り流し

Pureed soup of Japanese mustard spinach

造里 Sashimi

初鰹、鱭、キャビア

First bonito of season / Spanish mackerel / Caviar

焼物 Roasted Dish

穴子、大和丸茄子、フォアグラ

Conger eel, eggplant and foie-gras

肉料理 Meat Dish style Shabu-shabu

大和牛雲丹出汁しゃぶしゃぶ

Boiled Yamato beef slice with vegetable and sea urchin soup stock style "Shabu-shabu"

御飯替り Noodles

大葉素麺、プーレ・ノワール

Wheat flour noodles with perilla and chicken- "Poulet Noir"

甘味 As a dessert

桜桃、ヨーグルト

Cherry and yogurt

¥16,000

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。

The above prices include service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。

It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.



TERRACE
WAKAKUSAYAMA

料理長 田中航二の特別献立

～ 臯月 (5月) 献立～

Chef TANAKA's Special Menu / May-2025

先附 Appetizer

油目、蛤

Greenling / Clam

前菜 Hors d'oeuvres

蕨豆腐・筍と鮑・甘長唐辛子、ズッキーニ・蚕豆胡麻和え・鯛の子、露

Bracken-tofu / Bamboo shoot and abalone / Sweet long pepper and zucchini

Fava beans with sesame sauce / Seabream roe and butterbur

椀物 Bowl

甘鯛と新牛蒡土瓶蒸し

Tilefish, burdock and Japanese broth steamed in a teapot

造里 Sashimi

中トロ、鯖、キャビア

Medium-fatty tuna / Spanish mackerel / Caviar

焼物 Roasted Dish

穴子、大和丸茄子、フォアグラ

Conger eel, eggplant and foie-gras

揚物 Fried Dish

桜海老、山菜

Spotted shrimp and wild vegetables

※肉料理は下記の2つよりお選びください

Please choose from the following two types meat dish

● 大和牛雲丹出汁しゃぶしゃぶ

Boiled Yamato beef slice with vegetable and sea urchin soup stock style "Shabu-shabu"

もしくは
or

● 大和牛塩釜焼

Grilled Yamato-beef in a salt kettle

御飯替り Noodles

大葉素麺、プーレ・ノワール

Wheat flour noodles with perilla and chicken- "Poulet Noir"

甘味 As a dessert

桜桃、ヨーグルト

Cherry and yogurt

¥18,500

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。

The above prices include service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。

It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.