

率川  
Isa-gawa

前菜 Hors d'oeuvres

青梅クリームチーズ・倭鴨最中・汲み上げ湯葉  
Green plums and Cream cheese / Wafers the Japanese Duck / Tofu skin

碗物 Bowl

玉蜀黍摺流し  
Corn ground soup

造里 Sashimi

鱧おとし  
Sea eel

焼物、油物 Roasted Dish and Fried Dish

鱸香味焼、大和丸茄子、鮑  
Herb-frilled Sea bass / Eggplant "Yamato" / Abalone

肉料理 Meat Dish style "Syabu-Syabu"

大和牛雲丹出汁しゃぶしゃぶ  
Boiled Yamato Beef slices with vegetable and Sea urchin broth

御飯替り Noodles

葛餛飩、陸蓮根  
Thick flour noodle with arrowroot and gumbo

甘味 Dessert

無花果タルト  
Fig tart

¥12,000

※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



TERRACE  
WAKAKUSAYAMA

# 佐保

Saho

先附 Appetizer

鮎、葡萄

Sweetfish and Grape

前菜 Hors d'oeuvres

青梅クリームチーズ・倭鴨最中・汲み上げ湯葉

Green plums and Cream cheese / Wafers the Japanese Duck / Tofu skin

椀物 Bowl

玉蜀黍摺流し

Corn ground soup

造里 Sashimi

鱧おとし、平貝

Sea eel and Razor clams

焼物、油物 Roasted Dish and Fried Dish

鱸香味焼、大和丸茄子、鮑

Herb-frilled Sea bass / Eggplant "Yamato" / Abalone

肉料理 Meat Dish style "Syabu-Syabu"

大和牛雲丹出汁しゃぶしゃぶ

Boiled Yamato Beef slices with vegetable and Sea urchin broth

御飯替り Noodles

葛餛飩、陸蓮根

Thick flour noodle with arrowroot and gumbo

甘味 Dessert

無花果タルト

Fig tart

¥15,000

※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



TERRACE  
WAKAKUSAYAMA