

率川

～弥生(3月) 献立～

Menu ISAGAWA / March-2025

前菜 Hors d'oeuvres

蛍烏賊と春大根・菜の花葛寄せ・ビーツカステラ

Firefly squid and Japanese spring radish / Canola flower with arrowroot / Sponge cake with red turnip

椀物 Bowl

碓井豌豆流し

Pureed soup of green beans

造里 Sashimi

中トロ炙り

Seared medium-fatty tuna

焼物 Roasted Dish

柿鯛、葉玉葱、筍

Sea bream / New-onion / Bamboo shoot

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

梅素麺、ヤマトポーク

Wheat flour noodles with Ume and Yamato-pork

甘味 As a dessert

文旦ヨーグルト

Frozen yogurt with citrus grandis

¥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

～弥生(3月) 献立～
Menu SAHO / March-2025

先附 Appetizer

平貝、春キャベツ、トリュフ
Razor clam / Japanese spring cabbage / Truffe

前菜 Hors d'oeuvres

蛍烏賊と春大根・菜の花葛寄せ・ビーツカステラ
Firefly squid and Japanese spring radish / Canola flower with arrowroot / Sponge cake with red turnip

椀物 Bowl

碓井豌豆流し
Pureed soup of green beans

造里 Sashimi

中トロ、鮑、キャビア
Medium-fatty tuna / Abalone/ Caviar

焼物 Roasted Dish

柿鯛、葉玉葱、筍
Sea bream / New-onion / Bamboo shoot

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

梅素麺、ヤマトポーク
Wheat flour noodles with Ume and Yamato-pork

甘味 As a dessert

文旦ヨーグルト
Frozen yogurt with citrus grandis

¥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

～弥生(3月) 献立～

Chef TANAKA's Special Menu / March-2025

先附 Appetizer

平貝、春キャベツ、トリュフ

Razor clam / Japanese spring cabbage / Truffe

前菜 Hors d'oeuvres

蛍烏賊と春大根・菜の花葛寄せ・ビーツカステラ・八朔白和え・梅嶺岡豆腐

Firefly squid and Japanese spring radish / Canola flower with arrowroot / Sponge cake with red turnip
Hassaku orange with mashed tofu salad / Tofu made from milk with "Ume"

椀物 Bowl

蛤土瓶蒸し

Clam and Japanese broth steamed in a teapot

造里 Sashimi

中トロ、鮑、キャヴィア

Medium-fatty tuna / Abalone/ Caviar

焼物 Roasted Dish

赤鯯(のどぐろ)、葉玉葱、筍

Black throat seaperch / Onions harvested early / Bamboo shoot

揚物 Fried Dish

鰈、春野菜

Flounder and spring 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

梅素麺、ヤマトポーク

Wheat flour noodles with Ume and Yamato-pork

甘味 As a dessert

文旦ヨーグルト

Frozen yogurt with citrus grandis

¥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.