

率川

～卯月(4月) 献立～
Menu ISAGAWA / April-2025

前菜 Hors d'oeuvres

桜胡麻豆腐・筍、蕨、蕨・碓井豆、甘夏
Sesame-tofu with cherry blossom / Three types of wild vegetables
Green beans and japanese summer orange

椀物 Bowl

新馬铃薯摺り流し
Pureed soup of potato

造里 Sashimi

桜鯛、アーモンド
Sea bream wrapped in almonds.

焼物 Roasted Dish

奈良天魚、若芽
Biwa trout from Nara and seaweed

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

桜素麺、牛蒡、こごみ
Wheat flour noodles with cherry blossom and burdock, ostrich fern

甘味 As a dessert

奈良苺、抹茶
Strawberry from Nara and green powdered tea

¥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

～卯月(4月) 献立～
Menu SAHO / April-2025

先附 Appetizer

鮑、アスパラ、キャヴィア
Abalone / Asparagas / Caviar

前菜 Hors d'oeuvres

桜胡麻豆腐・筍、蕨、蕨・碓井豆、甘夏
Sesame-tofu with cherry blossom / Three types of wild vegetables
Green beans and japanese summer orange

椀物 Bowl

新馬铃薯摺り流し
Pureed soup of potato

造里 Sashimi

桜鯛、才巻
Sea bream and shrimp

焼物 Roasted Dish

奈良天魚、若芽
Biwa trout from Nara and seaweed

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

桜素麺、牛蒡、こごみ
Wheat flour noodles with cherry blossom and burdock, ostrich fern

甘味 As a dessert

奈良苺、抹茶
Strawberry from Nara and green powdered tea

¥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

～卯月(4月) 献立～

Chef TANAKA's Special Menu / April-2025

先附 Appetizer

鮑、アスパラ、キャヴィア

Abalone / Asparagas / Caviar

前菜 Hors d'oeuvres

桜胡麻豆腐・筍、露、蕨・碓井豆、甘夏・春大根、こごみ・新牛蒡土佐酢掛け

Sesame-tofu with cherry blossom / Three types of wild vegetables

Green beans and japanese summer orange / Ostrich fern and japanese radish / Pickled burdock

椀物 Bowl

油目、蛤

Greenling and clam

造里 Sashimi

桜鯛、才巻、春トリュフ

Sea bream / Shrimp / Spring truffle

焼物 Roasted Dish

赤鯮(のどぐろ)、若芽

Black throat seaperch and seaweed

揚物 Fried Dish

奈良天魚、うるい

Biwa trout from Nara 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

桜海老茶漬け

Boiled rice in tea and cherry-blossom-shrimp

甘味 As a dessert

奈良苺、抹茶

Strawberry from Nara and green powdered tea

¥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.