率川

～師走（12月）献立～
Menu ISAGAWA / December-2025

前菜 Hors d'oeuvres

百合根、金柑 / 金時人参、あやめ雪蕪 / 宇陀金牛蒡

Lilium bulb and kumquat / Japanese red Kintoki carrot and gradient-colored turnip
Burdock root from Nara

椀物 Bowl

菊芋摺り流し、鮟肝

Pureed soup of jerusalem artichoke and monkfish liver

造里 Sashimi

鰤、林檎

Yellowtail / Apple

焼物 Roasted Dish

金目鯛、四季橘

Golden eye snapper and calamondin orange

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

片平あかね素麺、ヤマトポーク

Somen infused with turnip from Nara and Yamato pork

甘味 As a dessert

苺、抹茶

Strawberry and green tea espresso

¥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 inclde 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

～師走（12月）献立～
Menu SAHO / December-2025

先附 Appetizer
伊勢海老、平貝、富有柿
Japanese lobster.razor clam and Fuyu persimmon

前菜 Hors d'oeuvres
百合根、金柑 / 金時人参、あやめ雪蕪 / 宇陀金牛蒡
Lilium bulb and kumquat / Japanese red Kintoki carrot and gradient-colored turnip
Burdock root from Nara

椀物 Bowl
菊芋摺り流し、鮟肝
Pureed soup of jerusalem artichoke and monkfish liver

造里 Sashimi
鰤、甘鯛、林檎
Yellowtail / Tilefish / Apple

焼物 Roasted Dish
金目鯛、四季橘
Golden eye snapper and calamondin orange

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
片平あかね素麺、ヤマトポーク
Somen infused with turnip from Nara and Yamato pork

甘味 As a dessert
苺、抹茶
Strawberry and green tea espresso

¥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 inclde 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

～師走（12月）献立～

Chef TANAKA's Special Menu / December-2025

先附 Appetizer

伊勢海老、平貝、富有柿、キャヴィア

Japanese lobster / Razor clam / Fuyu persimmon / Caviar

前菜 Hors d'oeuvres

百合根、金柑 / 金時人参、あやめ雪蕪

宇陀金牛蒡 / 大和真菜、紅くるり大根 / 柿鯛寿司

Lilium bulb and kumquat / Japanese red Kintoki carrot and gradient-colored turnip
Burdock root from Nara / Leafy green-Yamatomana and Japanese radish / Seasonal sea bream-sushi

椀物 Bowl

九絵、黒大根、十津川滑子

Longtooth grouper,black radish and Nameko-mushroom from Totsukawa-Nara

造里 Sashimi

鰤、甘鯛、林檎、トリュフ

Yellowtail / Tilefish / Apple/ Truffle

焼物 Roasted Dish

喜知次、四季橘

Rockfish and calamondin orange

揚物 Fried Dish

蟹、鮟肝、菊芋

Crab,monkfish liver and jerusalem artichoke

※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

片平あかね素麺、ヤマトポーク

Somen infused with turnip from Nara and Yamato pork

甘味 As a dessert

苺、抹茶

Strawberry and green tea espresso

¥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 inclde 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.