

率川

～睦月(令和8年1月) 献立～

Menu ISAGAWA / January-26

2026

1/5 ~ 1/31
の献立です



2026年1月1日~4日にご宿泊のお客様には
“頌春”特別献立をご用意しております

前菜 Hors d'oeuvres

数の子、黒豆 / 大和菊菜、あんぽ柿 / 倭鴨、結崎ねぶか

Herring roe and black soybean / Yamato-garland chrysanthemum and dried Japanese persimmon
Japanese duck and green onion

椀物 Bowl

金時人参摺り流し

Pureed soup of carrot

造里 Sashimi

柿鯛、金柑

Sea bream / Kumquat

焼物 Roasted Dish

鱈、蟹、林檎

Cod, crab and apple

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

牛蒡素麺、鰯

Somen infused with burdock and yellowtail

甘味 As a dessert

苺大福、月ヶ瀬抹茶

A strawberry red bean rice cake and green tea espresso from Tsukigase-Nara

¥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

～睦月(令和8年1月) 献立～

Menu SAHO / January-26

2026

1/5 ~ 1/31
の献立です



2026年1月1日～4日にご宿泊のお客様には
“頌春”特別献立をご用意しております

先附 Appetizer

河豚、檸檬

Blowfish and lemon

前菜 Hors d'oeuvres

数の子、黒豆 / 大和菊菜、あんぽ柿 / 倭鴨、結崎ねぶか

Herring roe and black soybean / Yamato-garland chrysanthemum and dried Japanese persimmon
Japanese duck and green onion

椀物 Bowl

金時人参摺り流し

Pureed soup of carrot

造里 Sashimi

柿鯛、平貝、金柑

Sea bream / Razor clam / Kumquat

焼物 Roasted Dish

鱈、蟹、林檎

Cod, crab and apple

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

牛蒡素麺、鰯

Somen infused with burdock and yellowtail

甘味 As a dessert

苺大福、月ヶ瀬抹茶

A strawberry red bean rice cake and green tea espresso from Tsukigase-Nara

¥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
～睦月(令和8年1月)献立～
Chef TANAKA's Special Menu / January-26

2026

1/5 ~ 1/31
の献立です



2026年1月1日～4日にご宿泊のお客様には
“頌春”特別献立をご用意しております

先附 Appetizer

河豚、檸檬、トリュフ

Blowfish, lemon and truffle

前菜 Hors d'oeuvres

数の子、黒豆 / 大和菊菜、あんぼ柿

倭鴨、結崎ねぶか / 金時人参カステラ / 柿の葉鮓

Herring roe and black soybean / Yamato-garland chrysanthemum and dried Japanese persimmon
Japanese duck and green onion / Carrot castella / Sushi wrapped in a persimmon leaf

椀物 Bowl

九絵、丸大根、十津川占地

Longtooth grouper, Japanese radish and Shimeji mushroom from Totsukawa-Nara

造里 Sashimi

柿鯛、平貝、キャヴィア、金柑

Sea bream / Razor clam / Caviar / Kumquat

焼物 Roasted Dish

喜知次、蟹、林檎

Rockfish, crab, and apple

揚げ物 Fried Dish

伊勢海老、蓮根

Japanese spiny lobster and lotus root

※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

牛蒡素麺、鰯

Somen infused with burdock and yellowtail

甘味 As a dessert

苺大福、月ヶ瀬抹茶

A strawberry red bean rice cake and green tea espresso from Tsukigase-Nara

¥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.