

# 香具

～如月(2月) 献立～

Menu KAGU / February-2025

前菜 Hors d'oeuvres

柚子マスカルポーネ・カリフラワー豆乳寄せ  
ももの助蕪と八朔・完熟法蓮草浸し・柿の葉寿司

Yuzu with Mascarpone cheese / Cauliflower with soy milk  
Turnip and Hassaku orange / Ripe spinach soak / Persimmon-leaf sushi

椀物 Bowl

奈良野菜の粕汁

Vegetable soup made with sake lees

造里 Sashimi

柿鯛、縞鯨、甘海老

Sea bream / Striped jack / Sweet shrimp

焼物 Roasted Dish

鮭、菜の花

Salmon and canola flower

肉料理 Meat Dish

ヤマトポーク、春キャベツ

Yamato-pork and spring cabbage

御飯 Rice Dish

甘鯛炊込み御飯

Seasoned rice with tilefish

甘味 As a dessert

きな粉プリン、黒豆

Roasted soybean powder pudding and black soybean

¥7,500

※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

# 三笠山

～如月(2月) 献立～

Menu MIKASA / February-2025

前菜 Hors d'oeuvres

柚子マスカルポーネ・カリフラワー豆乳寄せ  
ももの助蕪と八朔・完熟法蓮草浸し・柿の葉寿司

Yuzu with Mascarpone cheese / Cauliflower with soy milk  
Turnip and Hassaku orange / Ripe spinach soak / Persimmon-leaf sushi

椀物 Bowl

奈良野菜の粕汁

Seared soft cod roe with white-Miso

造里 Sashimi

柿鯛、縞鯨、甘海老

Sea bream / Striped jack / Sweet shrimp

焼物 Roasted Dish

鮭、菜の花

Salmon and canola flower

揚物 Fried Dish

河豚唐揚げ

Deep-fried puffer fish

肉料理 Meat Dish

大和牛塩釜焼

Grilled Yamato-beef in a salt kettle

御飯 Rice Dish

甘鯛炊込み御飯

Seasoned rice with tilefish

甘味 As a dessert

きな粉プリン、黒豆

Roasted soybean powder pudding and black soybean

¥9,000

※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