

香具

～弥生(3月) 献立～
Menu KAGU / March-2026

前菜 Hors d'oeuvres

菜の花、蕃茄 / 金柑、和蘭三葉、紅くるり大根 / ヤマトポーク、小蕪
不知火、羽衣甘藍、マスカルポーネ / 細魚手綱寿司

Canola flower and tomato / Kumquat, celery and watermelon-radish / Yamato pork and turnip
Mandarins "Shiranui", kale and mascarpone cheese / Halfbeak-sushi

椀物 Bowl

蛤真薯、落

Clam fish cake and butterbur

造里 Sashimi

鱈、甲烏賊

Spanish mackerel and cuttlefish

焼物 Roasted Dish

桜鱒、甘藍、八朔

Cherry salmon, cabbage and "Hassaku"-orange

肉料理 Meat Dish

大和肉鶏、火焰菜

Yamato-chicken and beet

御飯 Rice Dish

柿鯛、筍

Seasoned rice with sea bream and bamboo shoot

甘味 As a dessert

蓬プリン、黄粉

Japanese mugwort pudding with roasted soybean flour

¥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

～弥生(3月) 献立～

Menu MIKASA / March-2026

前菜 Hors d'oeuvres

菜の花、蕃茄 / 金柑、和蘭三葉、紅くるり大根 / ヤマトポーク、小蕪
不知火、羽衣甘藍、マスカルポーネ / 細魚手綱寿司

Canola flower and tomato / Kumquat, celery and watermelon-radish / Yamato pork and turnip
Mandarins "Shiranui", kale and mascarpone cheese / Halfbeak-sushi

碗物 Bowl

蛤真薯、落

Clam fish cake and butterbur

造里 Sashimi

鱈、甲烏賊、雲丹

Spanish mackerel, cuttlefish and sea urchin

焼物 Roasted Dish

桜鱈、甘藍、八朔

Cherry salmon, cabbage and "Hassaku"-orange

揚物 Fried Dish

鮎、落の臺

Rockfish and butterbur scape

肉料理 Meat Dish

大和牛、火焰菜

Yamato-beef and beet

御飯 Rice Dish

柿鯛、筍

Seasoned rice with sea bream and bamboo shoot

甘味 As a dessert

蓬プリン、黄粉

Japanese mugwort pudding with roasted soybean flour

¥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