

2025

1/9 ~ 1/31
の献立です



香具

～睦月(1月) 献立～
Menu KAGU / January-25

前菜 Hors d'oeuvres

金時人参葛寄せ・叩き牛蒡・ももの助蕪ムース
大和真菜白和え・柿の葉寿司

Carrot with arrowroot / Crushed burdock / Turnip mousse
Leafy vegetables with mashed tofu salad / Sushi wrapped in a persimmon leaf

椀物 Bowl

焼雲子白味噌仕立て
Seared soft cod roe with white-Miso

造里 Sashimi

寒鰯、平目、帆立
Yellowtail in winter / Flounder / Scallop

焼物 Roasted Dish

真名鰹、海老芋
Butterfish and "shrimp" taro root

肉料理 Meat Dish

倭鴨、丸大根
Japanese duck and Japanese radish

御飯 Rice Dish

柿鯛、揚菜
Sea bream and tatsoi

甘味 As a dessert

酒粕プリン
Sake lees pudding

¥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

2025

1/9 ~ 1/31
の献立です



三笠山

～睦月(1月) 献立～

Menu MIKASA / January-25

前菜 Hors d'oeuvres

金時人参葛寄せ・叩き牛蒡・ももの助蕪ムース
大和真菜白和え・柿の葉寿司

Carrot with arrowroot / Crushed burdock / Turnip mousse
Leafy vegetables with mashed tofu salad / Sushi wrapped in a persimmon leaf

椀物 Bowl

焼雲子白味噌仕立て

Seared soft cod roe with white-Miso

造里 Sashimi

寒鰯、帆立、才巻

Yellowtail in winter / Scallop / Shrimp

焼物 Roasted Dish

真名鰹、海老芋

Butterfish and "shrimp" taro root

揚物 Fried Dish

皮剥天麩羅

Filefish tempura

肉料理 Meat Dish in a hot-pot

大和牛ロースト

Roasted Yamato beef

御飯 Rice Dish

柿鯛、揚菜

Sea bream and tatsoi

甘味 As a dessert

酒粕プリン

Sake lees pudding

¥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