

2026

1/5 ~ 1/31
の献立です



香具

～睦月(令和8年1月) 献立～

Menu KAGU / January-26

前菜 Hors d'oeuvres

金時人参カステラ / もものすけ蕪ムース
鮑、林檎、霰和え / 叩き牛蒡 / 柿の葉寿司

Carrot castella / Turnip mousse / Abalone and apple with grated Japanese radish
Burdock root seasoned with sesame / Sushi wrapped in a persimmon leaf

碗物 Bowl

鰯、丸大根、蕪

Yellowtail, Japanese radish and turnip

造里 Sashimi

中トロ、槍烏賊

Medium-fatty tuna / Calamary

焼物 Roasted Dish

柿鯛、雲丹

Sea bream and sea urchin

肉料理 Meat Dish

倭鴨、味間芋

Japanese duck and taro

御飯 Rice Dish

蟹、菊芋、塌菜

Seasoned rice with crab, Jerusalem artichoke 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

三笠山

～睦月(令和8年1月) 献立～
Menu MIKASA / January-26



前菜 Hors d'oeuvres

金時人参カステラ / もものすけ蕪ムース
鮑、林檎、霰和え / 叩き牛蒡 / 柿の葉寿司

Carrot castella / Turnip mousse / Abalone and apple with grated Japanese radish
Burdock root seasoned with sesame / Sushi wrapped in a persimmon leaf

椀物 Bowl

鰯、丸大根、蕪
Yellowtail, Japanese radish and turnip

造里 Sashimi

中トロ、槍烏賊、イクラ
Medium-fatty tuna / Calamary / Salmon roe

焼物 Roasted Dish

柿鯛、雲丹
Sea bream and sea urchin

揚げ物 Fried Dish

伊勢海老、蓮根
Japanese spiny lobster and lotus root

肉料理 Meat Dish in a hot-pot

大和牛、味間芋
Yamato beef and taro

御飯 Rice Dish

蟹、菊芋、塌菜
Seasoned rice with crab, Jerusalem artichoke 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