

We offer you a seasonal Sushi Kaiseki Course.

Please enjoy this special menu featuring many delights suitable for Japanese Sake!
ご友人との会食からご接待のお席まで幅広くお使いいただけるコースをご用意いたしました。
お酒にあう肴を盛り込んだ季節感あるれるお料理をお楽しみ下さい。

available from February 1, 2012 until February 29, 2012
2012年2月1日～2012年2月29日



「織部」

酒肴色々

菜の花の浸し 真鯛南蛮漬け

旬の珍味三種盛り (真鯛の酒盗和え・白子の味噌漬け・野菜の梅肉和え)

造り 強肴 焼タケノコ 海老芋唐揚げ

寿司七貫 留椀 水物

“Oribe”

Seasonal Appetizers

Marinated *Nanohana* Green, Sea Bream Escabeche, Three Kinds of Seasonal Delicacies
Fresh Sashimi, Special Foods (Grilled Bamboo Shoots and Deep-fried Ebimono Taro)
Sushi, Miso Soup and Dessert

¥10,500

Please note that menu items are subject to change without notice due to the availability of seasonal ingredients.
お料理内容は入荷状況により変更がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込み価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。