



Food Menu

織部 | Oribe

\$150 /person

- B1 | 先付け
Starter
前菜
- B2 | 季節の前菜
Seasonal Appetizer
当季开胃菜
- B3 | 季節の一品
Seasonal Dish
当季小菜
- B4 | 季節のお造り
Assortment Sashimi
当季特选刺身
- B5 | 季節の温菜
Seasonal Hot Dish
当季温菜
- B6 | 和牛の炭火焼き
Charcoal Aburi Wagyu Beef
炭烤和牛
- B7 | 雲丹といくらのご飯
Uni and Ikura Rice
海胆鲑鱼卵饭
- B8 | 吸い物
Seasonal Soup
时令汤
- B9 | 季節のフルーツと甘味
Seasonal Dessert
当季甜品

太白 | Taihaku

\$250 /person

- C1 | 先付け
Starter
前菜
- C2 | 季節の前菜
Seasonal Appetizer
当季开胃菜
- C3 | 季節の一品
Seasonal Dish
当季小菜
- C4 | 握り寿司
Nigiri Sushi
握寿司
- C5 | 季節の温菜
Seasonal Hot Dish
当季温菜
- C6 | 和牛の一皿
Wagyu Beef Dish
和牛料理
- C7 | 吸い物
Seasonal Soup
时令汤
- C8 | 季節のフルーツと甘味
Seasonal Dessert
当季甜品

懐 | Kai

\$450 /person

- E1 | シェフのスペシャリティ 雲丹とキャビア
Chef's Signature Uni & Caviar
厨师招牌菜－海胆鱼子酱
- E2 | 季節の前菜
Seasonal Appetizer
当季开胃菜
- E3 | 本日のスペシャリティ
Today's Special from Market
今日精选佳肴
- E4 | 握り寿司
Nigiri Sushi
握寿司
- E5 | 季節のプレミアム雲丹の一皿
Seasonal Premium Uni Dish
当季特级海胆料理
- E6 | 和牛の一品
Wagyu Dish
和牛料理
- E7 | 吸い物
Seasonal Soup
时令汤
- E8 | 季節のフルーツと甘味
Seasonal Dessert
当季甜品