

個室和食

Summer Omakase course



おまかせコース

-2名様よりご予約承ります。
-表示価格は1人前です。-写真はイメージです。
-特別価格の為、サービス券及びVIPカードのご利用は出来ません。

おまかせコース (蓮)

OMAKASE HASU COURSE

1 Serving

3,800Baht

.....No.948

1. 雲丹と玉蜀黍のビシソワーズ
-Chilled Corn Vichyssoise with Sea Urchin and Salmon Roe
2. 黒毛和牛ローストビーフと夏野菜のサラダ仕立て
-Japanese Black Wagyu Roast Beef with Summer Vegetables Salad
3. 本日の刺身5種盛り 蓮の葉盛
-Today's Assorted Sashimi — 5 Kinds
4. 柔らかか蝦夷鮑と雲丹海苔巻寿司
-Charcoal-Grilled Simmered Abalone Sushi roll, Topped with Sea Urchin
5. 蒸し毛蟹と蟹味噌ソース 土佐酢エスプーマ
-Steamed Hairy Crab Meat with Rich Crab Paste Sauce and Tosa Vinegar Espuma
6. 黒毛和牛ヘレステーキ 香草焼きと焼き野菜
-Japanese Black Wagyu Tenderloin Steak with Herbs, Grilled Vegetables, and Rich Gravy Sauce
7. 鮎の土鍋ご飯
-Sweetfish Clay Pot Rice
8. 北海道 牡蠣とレモンの旨味スープ
-Hokkaido Oyster Clear Broth with Lemon Essence
9. 本日のデザート
-Today's House-Made Dessert

おまかせ (葵)

OMAKASE AOI COURSE

1 Serving

2,800Baht

.....No.949

1. 雲丹と玉蜀黍のビシソワーズ
-Chilled Corn Vichyssoise with Sea Urchin and Salmon Roe
2. 黒毛和牛ローストビーフと夏野菜のサラダ仕立て
-Japanese Black Wagyu Roast Beef with Summer Vegetables Salad
3. 本日の刺身3種盛り 蓮の葉盛(雲丹なし)
-Today's Assorted Sashimi — 3 Kinds
4. 柔らかか蝦夷鮑と雲丹海苔巻寿司
-Charcoal-Grilled Simmered Abalone Sushi roll, Topped with Sea Urchin
5. 蒸し毛蟹と蟹味噌ソース 土佐酢エスプーマ
-Steamed Hairy Crab Meat with Rich Crab Paste Sauce and Tosa Vinegar Espuma
6. 鴨ロース香草焼きと焼き野菜
-Roasted Duck Breast with Herbs, Grilled Vegetables, and Rich Gravy Sauce
7. 鰻茶漬け
-Grilled Eel over Rice with Dashi Broth
8. レモンと柚子のシャーベットとスイカのライチジュレ
-Today's House-Made Dessert



おまかせ (百合)

OMAKASE YURI COURSE

1 Serving

1,800Baht

.....No.950

1. いくらと玉蜀黍のビシソワーズ(雲丹なし)
Chilled Corn Vichyssoise with Salmon Roe
2. 黒毛和牛ローストビーフと夏野菜のサラダ仕立て
Japanese Black Wagyu Roast Beef with Summer Vegetables Salad
3. 夏鰹たたき 薬味ポン酢
Charcoal-Seared Bonito with Seasoned Ponzu
4. 本日の魚の味噌漬け焼き
Grilled Miso-Marinated Fish of the Day
5. 炙り帆立と雲丹海苔巻(1/2サイズ)
Seared Scallop Seaweed Roll Topped with Sea Urchin (Half Size)
6. 海鮮太巻き
Seafood Thick Sushi Roll
7. 赤だし
Red miso soup
8. レモンと柚子のシャーベットとスイカのライチジュレ
Today's House-Made Dessert

Omakase Course

-Only available for advance reservation of at least 2 customers
-Prices shown are for one person. -Image is for illustrative purposes only
-Course cannot be used with any other discount voucher /vip card



おまかせコース（海）

OMAKASE SUSHI UMI COURSE

1 Serving

3,500Baht

.....No.951

1. 雲丹と玉蜀黍のビシソワーズ
-Chilled Corn Vichyssoise with Sea Urchin and Salmon Roe
2. 黒毛和牛ローストビーフと夏野菜のサラダ仕立て
-Japanese Black Wagyu Roast Beef with Summer Vegetables Salad
3. 夏鰹たたき薬味ポン酢
Seared Summer bonito With Ponzu Sauce
4. 本日の刺身3種盛合せ
-Today's sashimi 3 Kinds
5. 蒸し毛蟹と蟹味噌ソース 土佐酢エスプーマ
-Steamed Hairy Crab Meat with Rich Crab Paste Sauce and Tosa Vinegar Espuma
6. 柔らか蝦夷鮑と雲丹海苔巻寿司
-Charcoal-Grilled Simmered Abalone Sushi roll, Topped with Sea Urchin
7. 本日の寿司10種盛合せ
-Today's Sushi 10 Kinds
8. 赤だし玉子
-Red miso Soup with half-boiled egg
9. 本日のデザート
-Today's House-Made Dessert

おまかせコース（空）

OMAKASE SUSHI SORA COURSE

1 Serving

2,200Baht

.....No.952

1. いくらと玉蜀黍のビシソワーズ
-Chilled Corn Vichyssoise with Salmon Roe
2. 黒毛和牛ローストビーフと夏野菜のサラダ仕立て
-Japanese Black Wagyu Roast Beef with Summer Vegetables Salad
3. 夏鰹たたき薬味ポン酢
Seared Summer bonito With Ponzu Sauce
4. 柔らか蝦夷鮑と雲丹海苔巻寿司
-Charcoal-Grilled Simmered Abalone Sushi roll, Topped with Sea Urchin
5. 本日の寿司8種盛合せ
-Today's Sushi 8 Kinds
6. 赤だし玉子
-Red miso Soup with half-boiled egg
7. 本日のデザート
-Today's House-Made Dessert



おまかせコース（涼）

OMAKASE SUSHI SUZU COURSE

1 Serving

1,500Baht

.....No.953

1. いくらと玉蜀黍のビシソワーズ
-Chilled Corn Vichyssoise with Salmon Roe
2. 夏鰹たたき薬味ポン酢
Seared Summer bonito With Ponzu Sauce
3. 柔らか蝦夷鮑の海苔巻寿司
-Charcoal-Grilled Simmered Abalone Sushi roll
4. 本日の寿司6種盛合せ
-Today's Sushi 6 Kinds
5. 赤だし玉子
-Red miso Soup with half-boiled egg
6. 本日のデザート
-Today's House-Made Dessert

The price excludes 7% VAT and 10% service charge

