

Robata Menu for Private Dining Room

炉端 プライベートダイニングメニュー

🌿🍷🍣 Japanese Steamed Pudding, Sea Urchin

雲丹の茶碗蒸し

🍤🍣 Sashimi – Tuna, Scallop, Botan Shrimp

お造り 一本鮪 帆立 ぼたん海老

🌿🍷🍣 Hokkaido Abalone, Turnip Sauce, Lily Bulb

蝦夷鮑 蕪あん 百合根

Grilled Tokachi Beef Sirloin (with bone)

十勝若牛骨付きサーロイン炭火焼

🌿🍷🍣🍄 Rice with Hairy Crab and Salmon Roe

毛蟹といくらの土鍋ごはん

🌿🍷🍰 Dessert by PIERRE HERMÉ PARIS

ピエール・エルメ・パリ特製デザート

25,000 (27,500) per person /お1人様

🍷 Signature Dish 🌿 Vegetarian 🌿 Gluten 🍷 Dairy 🍷 Egg 🍷 Seafood 🍷 Shellfish 🍄 Mushroom 🌿 Nut 🌿 Spicy
 シグネチャー ベジタリアン グルテン 乳製品 卵 魚介類 甲殻類貝類 きのこと類 ナッツ類 スパイシー

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
 All prices in brackets are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 10% service charge.

Menu items and their area of origin are subject to change, according to market supply.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

上記は日本円での表示価格で、()内は消費税を含みます サービス料(10%)は別途申し受けます。

上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください