

Summer 2026

Antipasto / 前菜

Asparagus tofu and water shield
アスパラ豆腐とじゅん菜

Sashimi / お造り

Seared fresh seafood
Seasonal shellfish and citrus miso dressing
天然鮮魚炙り 旬貝と柑橘めた

Grilled dish / 焼

Baked baby corn
若採りとうもろこし オープン焼き

Pasta / パスタ

Cold sea urchin and hijiki seaweed
冷製雲丹と芽ひじき

Carne / 肉

Grilled kuroge-wagyu beef fillet and
sansho pepper simmered in soy sauce
黒毛和牛フィレのグリル 武相荘の庭山椒佃煮

Rice / 飯

Steamed abalone rice and medicinal herb soup
蒸し鮑ご飯と薬膳湯

Dolce / ドルチェ

Mizu Shingen mochi
水信玄餅

13,200 (税込)