



2022 FESTIVE DINNER

23rd - 25th December & 31st December

先付

慢煮八爪魚・和牛八幡卷・磯煮黑梅貝・甜芋甘露煮
Slow-cooked Octopus・Wagyu Burduck Roll・Baigai Tsukudani・Japanese Sweet Potato Kanroni
澤屋 守破離 五百萬石

向付

季節刺身三品
Seasonal Sashimi

酢物

日本天然蠔・柚子水啫喱
Japanese Natural Oyster・Yuzu Jelly

椀物

赤鯯魚・九条葱・京小蕪
Akayagara・Kujo Negi・Kyoto Turnip
鳳凰美田 髭判 純米大吟釀

蒸物

蒸松葉蟹・土佐酢
Steamed Zuwaikani・Tosazu

焼物

燒 A5 和牛・里芋玉味噌
Grilled A5 Wagyu・Satoimo Miso
寫樂 純米酒

御食

赤座海老・海膽・素麵
Akaza Ebi・Uni・Somen

甘味

日本菓子
Japanese Fresh Fruit
鳳凰美田 熟成秘藏梅酒

配唎酒師精選清酒
With Sake Pairing from Sake Sommelier's Selection

\$1,588/ 位 person