



メニュー

Menu



古櫃
KOKI

¥29,095

【庭 / GARDEN】

蛸の柔らか煮 庭園の柚子の塩漬け
Simmered Octopus,
Salt-preserved *Yuzu* from our Garden

【漢 / HERB】

薬膳と奈良
Herbal Cuisine and Nara

【時 / TIME】

9°Cと発酵調味料
9°C and Fermented Seasoning

【味 / TASTE】

塩と酸味
Saltiness and Acidity

【酢 / VINEGAR】

光もの
Hikrai-mono, Silver-skinned Fish

【旨 / UMAMI】

季魚
Seasonal Fish

【掛 / MULTIPLICATION】

海老 ×3
Shrimp ×3

【鮪 / TUNA】

発酵マスタード、山葵、塩
Fermented Mustard, *Wasabi*, Salt

【漬 / MARINATED】

漬けるという仕事
Marination Technique

【温 / TEMPERATURE】

葛と雲丹の温度
Kuzu and Sea Urchin

【蒸 / STEAMED】

穴子と大和橘
Conger Eel and *Yamato Tachibana*

【干】

干瓢と大和牛
Dried Gourd and *Yamato Beef*

【蜜 / SYRUP】

季節の甘味
Seasonal Confectionery

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。当店のお米はすべて国産米を使用しております。
To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.
The above rates include consumption tax and 15% service charge. All rice used in our dishes is 100% produce of Japan.