



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.



¥48,070

【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

PHILHARMONY
BELGIAN WIT w/ TACHIBANA / Nara, 奈良

【漢 / HERB】

薬膳と奈良
Herbal Cuisine and Nara

風の森 ALPHA1 次章への扉 / 奈良
Kaze no Mori ALPHA 1 Door to the Next Chapter / Nara

【時 / TIME】

9°Cと発酵調味料
9°C and Fermented Seasoning

みむろ杉 菩提酛 / 奈良
Mimurosugi Bodaimoto / Nara

【味 / TASTE】

塩と酸味
Saltiness and Acidity

グレイス甲州 2023 / 山梨
Grace Koshu 2023 / Yamanashi

【酢 / VINEGAR】

光もの
Hikrai-mono, Silver-skinned Fish

倉本 純米酒 クランジ / 奈良
Kuramoto Junmaishu Kuranji / Nara

【旨 / UMAMI】

季魚
Seasonal Fish

上久保茶園 しずく 流れ星 / 奈良
Uekubo Tea Farm Shizuku Shooting Star / Nara

【掛 / MULTIPLICATION】

海老 ×3
Shrimp×3

つげのひむろ 菩提酛 純米 / 奈良
Tsugenohimuro Bodaimoto Junmai / Nara

【鮪 / TUNA】

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

KURAMOTO SE / Nara, 奈良

【漬 / MARINATED】

漬けるという仕事
Marination Technique

IWA 5 / Toyama, 富山

【温 / TEMPERATURE】

葛と雲丹の温度
Kuzu and Sea Urchin

黒龍 純米吟醸 / 福井
Kokuryu Junmai Ginjo / Fukui

【蒸 / STEAMED】

穴子と大和橘
Conger Eel and Yamato Tachibana

ピノ・ノワール 2019 / 長野
Pinot Noir 2019 / Nagano

【炙】

干瓢と大和牛
Dried Gourd and Yamato Beef

長屋王 / 奈良
Nagayao / Nara

【蜜 / SYRUP】

季節の甘味
Seasonal Confectionery

黒文字 和紅茶 / 奈良
Kuromoji Japanese Black Tea / Nara

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.