

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
Hebal Cuisine and Nara

【時 / TIME】
9℃と発酵調味料
9℃ 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
Shrinp×3

【鮪 / TUNA】
発酵マスタード、山葵、塩〆
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*

【〆】
干瓢と和牛
Dried Gourd and *Wagyu* 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.

古櫃
KOKI

¥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
Hebal 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 / 奈良
Mimurosugi / 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
Shrinp×3

マコン ・ヴィラージュ ルイ・ラトゥール 2023 / フランス
Macon-Villages Louis Latour 2023 / France

【鮪 / TUNA】

発酵マスタード、山葵、塩〆
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 2022 / 長野
Pinot Noir 2022 / Nagano

【〆】

干瓢と和牛
Dried Gourd and *Wagyu* 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.