

March

April

3月・4月 会席料理

Traditional Japanese multi-course meal

【ご予約制】

Reservation Required

日本料理 あづま
AZUMA

お祝い事や接待など落ち着いた雰囲気と
心を込めたお料理のおもてなし。
空港が望める和モダンな空間で大切なかたとの
ひとときをお過ごしください。

※ご利用日の3日前までにご予約ください。
Please make a reservation for kaiseki cuisine
at least 3 days in advance.



舞
-MAI-

舞~MAI~会席 8,800yen

—先付三種—

- ◆先付け三種◆ Appetizers
 - 蛍烏賊 うるい 山葵味噌ソース
 - 和風牛ロースト野菜巻き
 - うすい豆腐
- ◆椀代り◆ Steamed Egg Custard
新筍小茶碗蒸し 青海苔餡
- ◆造 里◆ Assorted sashimi
旬魚のお造り三点盛り 妻物色々
- ◆揚 物◆ Assorted tempura
白魚と菜の花の搔き揚げ 山椒塩
- ◆炭 火◆ Charcoal-grilled meat
国産牛炭火烧 彩野菜
- ◆食 事◆ Rice Dish, Red miso soup & Pickles
鯛の釜めし
香の物 赤出汁
- ◆水菓子◆ Dessert
季節のデザート三点盛り



極

極~KIWAMI~会席 11,000yen

—お献立—

- ◆前 菜◆ Appetizers
酒肴三種盛
- ◆椀 物◆ Clear Soup
桜鯛潮汁
- ◆造 里◆ Assorted sashimi
旬魚のお造り五点盛り 妻物色々
- ◆煮物変り◆ Simmered Dish
白魚鍋
- ◆揚 物◆ Assorted tempura
金目鯛菜の花巻天麩羅 露の臺
- ◆肉料理◆ Beef Dish
和牛サーロイン山葵焼 彩野菜
- ◆食 事◆ Rice Dish "Assorted Sushi", Red miso soup
握り寿司三貫 巻物 赤出汁
- ◆水菓子◆ Dessert
季節のデザート三点盛り

※表示価格はすべて税込価格です。All prices include tax. ※写真はイメージです。The images are for illustrative purposes only.
※季節・仕入れ状況によりお料理内容が変更となる場合がございます。The menu items may vary depending on the availability of ingredients.