

July

August

7月・8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

- 玉蜀黍豆腐 美味出汁
- 穴子の天婦羅と茄子のお浸し おくら餡
- 合鴨白ロース 黄身酢

◆椀代り◆ Steamed Egg Custard

とまとの冷やし茶碗蒸し

◆造 里◆ Assorted sashimi

旬魚のお造り三点盛り 妻物色々

◆揚 物◆ Assorted tempura

はもかつ 梅塩

◆炭 火◆ Charcoal-grilled meat

国産牛サーロイン炭火焼き 彩野菜

◆食 事◆ Rice Dish, Red miso soup & Pickles

鰻ひつまぶし
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 12,000yen

—お献立—

◆前 菜◆ Appetizers

酒肴三種盛

◆椀 物◆ Clear Soup

玉蜀黍摺り流し 順才 霰

◆造 里◆ Assorted sashimi

旬肴のお造り五点盛 妻物色々

◆煮物代り◆ Simmered dish

愛知県産鰻柳川鍋

◆揚げ物◆ Fried Dish

米茄子 穴子 ヤングコーン
パブリカ 青唐 鼈甲餡

◆炭 火◆ Charcoal-grilled meat

和牛サーロイン炭火焼 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.