

September

October

日本料理 あづま
AZUMA

9月・10月 会席料理

Traditional Japanese multi-course meal

【ご予約制】

Reservation Required

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

— お献立 —

- ◆先付け三種◆ Appetizers
 - 落花生豆腐 おおまさり 鉄砲漬け
 - 秋茸と菊花のお浸し
 - 焼き茄子と穴子の天婦羅
- ◆椀 物◆ Clear Soup
湯葉小茶碗蒸し ズワイ蟹館
- ◆造 里◆ Assorted sashimi
旬魚のお造り三点盛り 妻物色々
- ◆揚 物◆ Assorted tempura
海老変わり揚げ
- ◆炭 火◆ Charcoal-grilled meat
国産牛炭火焼き 彩野菜
- ◆食 事◆ Rice Dish, Red miso soup & Pickles
トリュフ雑炊
香の物
- ◆水菓子◆ Dessert
季節のデザート三点盛り



極
-KIWAMI-

極～KIWAMI～会席 12,000yen

— お献立 —

- ◆前 菜◆ Appetizers
酒肴三種盛
- ◆椀 物◆ Clear Soup
鶏とすっぽんの薬膳スープ
- ◆造 里◆ Assorted sashimi
紅葉鯛薄造り 本鮪 赤海老 自家製ポン酢
- ◆煮 物◆ Simmered dish
合鴨治部煮 焼大根 長葱 紅葉人参
- ◆揚 物◆ Fried Dish
甘鯛鱗揚げ 秋茸 銀杏 酢橘 藻塩
- ◆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.