日本料理 あづま AZUMA

November December

11月・12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
- 酒肴三種盛

◆椀代り◆ Steamed Egg Custard
小田巻蒸し　白子　温泉卵　美味出汁餡

◆造　里◆ Assorted sashimi
本鮪　勘八　障泥烏賊　妻物色々

◆揚　物◆ Assorted tempura
海老変わり揚げ　旬野菜　煎り出汁　柚子塩

◆炭　火◆ Charcoal-grilled meat
国産牛炭火焼き　彩野菜

◆食　事◆ Rice Dish, Red miso soup & Pickles
ズワイ蟹とイクラの土鍋ご飯
香の物　赤出汁

◆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

◆椀代り◆ Steamed Egg Custard
トリュフ小茶碗蒸し　うに　蟹餡

◆造　里◆ Assorted sashimi
旬魚のお造里五点盛　妻物色々

◆煮　物◆ Simmered dish
海老芋饅頭　紅葉人参　銀餡　柚子

◆揚　物◆ Fried Dish
河豚唐揚げ　白子天婦羅　青唐　檸檬

◆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.