

和 食

THE
CONNOISSEURS

（祇園）
しかわ



京都の祇園で次代を担う若き料理人として注目される西川正芳氏プロデュースによる懐石料理の真髄を。

日本文化を代表する都市、京都でミシュラン2つ星に4年連続輝く「祇園にしかわ」の若きご主人、西川正芳氏とのコラボレーションメニュー。献立にこだわり、一つひとつ丹念に仕上げた本格懐石料理です。日本酒「古都 大吟醸」とのマリアージュもお楽しみください。

先 附

飯蛸 蛤の木の芽味噌添え

お 椀

（三月・四月）筍真丈 （五月）蓬真丈 花びらあいなめ

お造り

あん肝
穴子湯引き
茶ぶり生子
胡麻ぼん酢

焼 物

鱈味噌幽庵焼き 手綱さより照焼 [174 kcal]

箸休め

鯛の白子冷し羽二重蒸し

取 肴

蒸し鮑わかめ巻き
えんどう豆寄せ
鯛土佐煮
鯖寿司
菜の花
牛蒡胡麻和え

温 菜

湯葉饅頭 焼甘鯛 生姜餡掛け

御 飯

煎り唐墨御飯

●お米は鳥取県日野郡日南町産コシヒカリを使用しております。

和菓子

とらや羊羹「夜の梅」

洋 食

アペタイザー

- ・鯛のマリネと帆立貝 雲丹のフリヴォリテ風 キャビアを添えて
- ・フォアグラとライチのジュレ ホワイトバルサミコのヴィネグレット
- ・宮崎県産シロチョウザメのマリネにローストした葱を添えて あさりのジュースとトリュフの香りのソース
- ・ガーデンサラダにチーズクルトンを添えて ドレッシングは3種類からお選びいただけます
北海道産山わさびのドレッシング
福島県産トマトドレッシング オレンジの香り
シーザードレッシング

メインディッシュ

- ・鳥取県産和牛フィレ肉のグリル ポテトと椎茸のバター風味と照り焼きソース [581 kcal]
- ・フッコのソテー スモークオイルの香り 北海道産インカのめざめポテトのピューレを添えて [243 kcal]
●3月は大阪産のフッコを使用しております。
- ・フォアグラとドライチェリーを詰めた鳥取地どりピヨのパイ包み焼き
チェリーヴィネガー風味のソース [545 kcal]

ブレッドセレクト

4種類の中から好きなブレッドをどうぞ
バゲット オニオンブレッド グラハムブレッド
（3月）桜ブレッド （4月・5月）ハーブの香るオリーブパン
蒜山ジャージーバター もしくは オリーブオイルとともに
●バゲットは、ANA オリジナルブレンド北海道産小麦粉100%、フランス産天然酵母を使用しております。

チーズプレート

クロミエ ゴルゴンゾーラ シャビッシュー・デュ・ポワトゥ プティ・アゲール

デザート

- ・鳥取県産白バラヨーグルトを使ったワッフル型アイスクリーム
- ・紅茶のムースとアプリコットクリーム
- ・いちじくとプラムのクグロフ 銀座のはちみつを使用したアイスクリームを添えて
●銀座の屋上で採れたのはちみつを使用しております。



銀座ミツパチプロジェクト

- ・フルーツ

プティフル

- ・和三盆のポルポローネ
- ・チョコレート キャラメルサレ
- ・レモンマカロン

お酒のおともに

「ちょっと一杯」という時にぴったり。ひと手間かけた、こだわりのおつまみです。

鮭ルイベ山葵和え

ちあゆ
稚鮎甘露煮木の芽揚げ

鹿児島産つけ揚げ

筍金平

大山どり香味立田

お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。

鶏葱塩うどん

蟹ちらし丼

だい
汐鯛茶漬

お粥 (三月) 桜粥 (四月) だい 汐鯛粥 (五月) もずく粥

一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」

オニオンスープ チーズクルトン添え

クロックムッシュ

チキンとマッシュルームのカレー



お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和 食

小鉢 白和え
蕨

煮物 筍
落

主菜 境港サーモン [277 kcal]

御飯 味噌汁 香の物 お粥 もお選びいただけます

●香の物には岩手県及川農園 昔ながらの手造り梅干しをご用意しております。

御飯のおともに 3種類からお選びいただけます

海苔 納豆 ちりめん山椒

洋 食

帆立貝のソーセージ仕立て 茄子のピューレソース レモンの香り [341 kcal]

フルーツ

パンまたはシリアルからお選びいただけます

- ・クロワッサン、ヴィエノワをブラッドオレンジジャム・蒜山ジャージーバターとともに
- ・シリアルをミルクとともに



Quintessential “kaiseki” cuisine prepared by Masayoshi Nishikawa – a leading chef of the next generation in Kyoto’s Gion district.

As winner of the 2-star Michelin rating for four consecutive years, Gion Nishikawa restaurant has emerged as a fixture of fine dining in Kyoto. This menu created in collaboration with owner-chef Masayoshi Nishikawa, presents kaiseki cuisine meticulously prepared with passion for each carefully selected morsel. We recommend *Koto Daiginjo* sake as the perfect accompaniment.

Sakizuke Starter; a taste of what’s to come

Dressed ocellated octopus and clams with sansho-flavored miso paste

Owan A clear soup with produce

(for March • April) Bamboo shoot fishcake

(for May) Mugwort fishcake

Steamed flower petal-shaped greenling

Otsukuri A selection of sashimi

Marinated monkfish liver

Quick-poached conger eel

Marinated sea cucumber with roasted coarse tea

Sesame-flavored ponzu sauce

Yakimono Grilled morsel

Grilled butterbur rolled with miso and soy sauce-marinated trout, grilled knot-shaped halfbeak teriyaki [174 kcal]

Hashiyasume Intermezzo

Sea bream soft roe in savory steamed egg custard

Torizakana Tidbits

Steamed abalone rolled with wakame seaweed

Aspic of green peas

Simmered sardine in bonito-based soy sauce

Mackerel sushi

Marinated field mustard in soy-based sauce

Dressed burdock root with sweet sesame paste

Onsai Braised delicacies

Yuba bean curd dumpling and grilled tilefish with ginger thick broth

Steamed rice

Grated roasted botargo over steamed rice

•This selection is served with “Koshihikari” brand rice from Nichinan-cho Hino-gun in Tottori Prefecture.

Wagashi Classic Japanese sweet bites

Toraya “Yoru no ume” Yokan is a traditional Japanese confectionery



Appetizer plate

- Smoked scallops, sea urchin and marinated sea bream frivolité style with caviar
- Foie-gras and lychee gelée with white balsamic vinaigrette
- Marinated Miyazaki white sturgeon and roasted Japanese leek with clam juice and truffle-flavored sauce

- Garden salad served with cheese croutons

Served with a choice of dressings—Hokkaido yama-wasabi, Japanese horseradish dressing

Fukushima tomato dressing orange flavor

Caesar dressing

Main plate

- Grilled fillet of Tottori wagyu beef, potatoes and butter-flavored shiitake-mushrooms with teriyaki sauce [581 kcal]

- Sautéed seabass smoked oil flavor with puréed Hokkaido inka-no-mezame potato [243 kcal]

•The seabass we serve is from Osaka in March.

- Foie-gras, dried cherries and Tottori jidori PIYO-chicken in baked pie with cherry vinegar sauce [545 kcal]

Selection of breads Please choose from four kinds of breads to suit your taste.

Baguette Onion bread Graham bread

(for March) Cherry blossom-flavored bread (for April • May) Herb-flavored olive bread

with a choice of flavorful Japanese Hiruzen jersey butter or extra-virgin olive oil

•The baguette French bread is baked from an ANA original blend of 100% Hokkaido grown wheat and natural yeast from France.

Cheese plate

Coulommiers Gorgonzola Chabichou du Poitou Petit Agour

Dessert

- Waffle-shaped Tottori Shirobara-yoghurt ice cream
- Tea-flavored mousse with apricot cream
- Fig and plum kouglof with “Ginza-no-Hachimitsu” ice cream

•The honey is from beehives on Ginza building rooftops.



- Fruits

Petits fours

- Polvorone
- Chocolate caramel salé
- Lemon macaron



Sake Accompaniment

Please be sure to taste our carefully prepared cocktail snacks — perfect for accompanying your choice of alcoholic beverage.

“Ruibe” soy sauce-cured salmon with grated wasabi

Deep-fried young sweetfish sansho flavor

Three kinds of deep-fried fishcakes

Simmered bamboo shoot in soy-based sauce

Deep-fried Daisendori chicken with Japanese spices

Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.

You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

Japanese udon noodles garnished with chicken and scallion

Crabmeat and various ingredients over steamed rice

Steamed sea bream over steamed rice in soup stock

Rice porridge

(for March) Rice porridge with salt-pickled cherry blossom

(for April) Rice porridge with sea bream flakes

(for May) Rice porridge with mozuku seaweed

IPPUDO “SORATON” (pork broth) ramen

Onion soup with cheese croutons

Croque-monsieur

Chicken and mushroom curry with steamed rice



Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Petite Japanese course

Kobachi Dressed bracken and deep-fried tofu with tofu-based sweet paste

Nimono Simmered bamboo shoot in soy-based sauce
Simmered butterbur in soy-based sauce

Shusai Grilled Sakaiminato salmon **[277 kcal]**

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles or rice porridge

●For Japanese pickles, we offer umeboshi (dried plums) handmade the traditional way at Oikawa Farm in Iwate Prefecture.

Accompaniment for steamed rice Choose from three condiments.

Nori, dried seaweed

Natto (fermented soybeans)

Simmered baby sardines with sansho pepper

Petite International course

Sausage style scallops with eggplant purée sauce lemon flavor **[341 kcal]**

Fruits

Choose from bread or cereal.

- Croissant, Viennese bread
served with blood orange jam and flavorful Japanese Hiruzen jersey butter
- Cereal with milk