



Menu kaiseki gastronomique Yayoi
Yayoi Gourmet Kaiseki Course
弥生 美食懷石

30,000円 (yens/yen)

Taxes et frais de service inclus

Tax and service charges included

税サービス料込

Ce menu s'adresse aux clients qui souhaitent savourer un peu de
chaque délicieux plat de saison.

*This menu is for guests who want to savor a little of each
delicious seasonal dish.*

旬の美味しいものを
少しずつ召し上がりたいお客様向けのコースです

N'hésitez pas à nous contacter
si vous souhaitez certains ingrédients dans votre menu,
Pousses de bambou, Palourdes locales, Premier bonito, Daurade sakura, etc.

*Do not hesitate to contact us if you would like certain ingredients in your menu,
Bamboo Shoots, Local Clams, First bonito, Sakura Sea Bream, etc.*

筍、地はまぐり、初鰹、桜鯛など、
お召し上がりになりたい食材がございましたらご相談ください

Ne vous inquiétez pas, le volume du menu n'est pas si important.
N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des remarques ou des questions.
Date limite de réservation : 3 jours avant

*Don't worry, the size of the menu is not that big.
Please feel free to contact us if you have any comments or inquiries.*
Reservation deadline: 3 days before

量は多くありませんのでご安心ください
ご質問やご希望などございましたらご遠慮なくどうぞ
予約受付期限 3日前

Chef du restaurant Jyukouan, Kobayashi
Jyukouan Restaurant Chef Kobayashi
寿麴庵 料理長 小林