

# New Year's Dinner Course

## GEISHUN UME

迎春梅御膳

Short Course  
ショートコース

2026 HALYAMASHITA Tokyo  
Special festive stacked boxes  
迎春『祝い』重箱2026

Daiginjo Salmon Balsamic Vinegar Teriyaki  
大吟醸サーモンバルサミコ酢照り焼き

HAL YAMASHITA Special White Miso Cream Zoni  
HAL YAMASHITA特製 白味噌クリーム雑煮

Red and White Small Plate  
紅白小皿

Special Salmon Roe Rice  
特製いくらご飯

Red Miso Soup  
赤だし汁

Shiroan Zenzai and Shiratama  
白餡ぜんざいと白玉

Tea  
茶宴

7,700

## GEISHUN GOYOUUMATSU

迎春五葉松

2026 HALYAMASHITA Tokyo  
Special festive stacked boxes  
迎春『祝い』重箱2026

Daiginjo Salmon Balsamic Vinegar Teriyaki  
大吟醸サーモンバルサミコ酢照り焼き

HAL YAMASHITA Special White Miso Cream Zoni  
HAL YAMASHITA特製 白味噌クリーム雑煮

Red and White Small Plate  
紅白小皿

New Japanese "Duck" Marinated in Red Miso,  
Charcoal Grilled and Various Stone Oven Vegetables  
新和食「鴨」赤味噌漬け炭火焼きと石窯野菜色々

Special Salmon Roe Rice  
特製いくらご飯

Red Miso Soup  
赤だし汁

Shiroan Zenzai and Shiratama  
白餡ぜんざいと白玉

Tea  
茶宴

10,000

## TOKUSEN KUROMATSU

特選黒松

2026 HALYAMASHITA Tokyo  
Special festive stacked boxes  
迎春『祝い』重箱2026

Daiginjo Salmon Balsamic Vinegar Teriyaki  
大吟醸サーモンバルサミコ酢照り焼き

Chef's Speciality

Signature Rolled Japanese Beef Filled  
with Sea Urchin Topped with Smoked Caviar  
厳選黒毛和牛の雲丹巻き スモークアブリューガキャビア添え

HAL YAMASHITA Special White Miso Cream Zoni  
HAL YAMASHITA特製 白味噌クリーム雑煮

Red and White Small Plate  
紅白小皿

Chef's Speciality

HAL YAMASHITA Special  
Stone Kiln Grilled Large Eel From Shizuoka  
HAL YAMASHITA名物 静岡県産大うなぎ石窯焼き

Special Salmon Roe Rice  
特製いくらご飯

Red Miso Soup  
赤だし汁

Shiroan Zenzai and Shiratama  
白餡ぜんざいと白玉

Tea  
茶宴

14,300

## TOKUSEN JOUKUROMATSU

特選上黒松

2026 HALYAMASHITA Tokyo  
Special festive stacked boxes  
迎春『祝い』重箱2026

Daiginjo Salmon Balsamic Vinegar Teriyaki  
大吟醸サーモンバルサミコ酢照り焼き

Chef's Speciality

Signature Rolled Japanese Beef Filled  
with Sea Urchin Topped with Smoked Caviar  
厳選黒毛和牛の雲丹巻き スモークアブリューガキャビア添え

HAL YAMASHITA Special White Miso Cream Zoni  
HAL YAMASHITA特製 白味噌クリーム雑煮

Red and White Small Plate  
紅白小皿

WAGYU-A5

HAL YAMASHITA Special SUKIYAKI  
HAL YAMASHITA特製上すき焼き  
A5黒毛和牛&オレンジ白菜と季節の野菜

Special Salmon Roe Rice  
特製いくらご飯

Red Miso Soup  
赤だし汁

Shiroan Zenzai and Shiratama  
白餡ぜんざいと白玉

Tea  
茶宴

17,800

当店は「窯GRANDE」で調理しております。フランス・タン＝レルミタージュの大地で使用する白土煉瓦の石窯焼き窯の温度は400~450℃で超高温の厚みのある熱は今まで味わったことのない美味しさを創り出します。  
メニューは全て税込・サービス料 (10%) 別で表示しています。 当店のお米は全て国産コシヒカリを使用しています。 This menu is including tax / excluding 10% service charge. Domestic rice "Koshihikari" is used in all our dishes.