



WAJO

安土桃山時代を空間デザインのコンセプトに取り入れた「和城」。約 100 年に及ぶ戦国時代をおさめた織田信長・豊臣秀吉の統一政権のもと、その開かれた時代感覚が生んだ、雄大・壮麗にして豪華・絢爛、かつ 深刺として新鮮味にあふれた文化、安土桃山時代。「和城」は、この時代に発展した茶の湯文化と茶室建築をその空間デザインに取り入れています。茶の湯には、千利休が求めた簡素・閑寂の精神を重んじる「侘茶」に対し、世俗権力を誇示する「大名茶」があり、諸大名は盛んに茶会を催し、

上層武家の接客施設として茶室が定着していったと言われています。「和城」の2つのダイニングは、千利休と豊臣秀吉が好んだ対照的な茶室の概念—シンプルで静寂、色合いも少ない「侘茶」と、きらびやかで豪華、色合いも華やかな「大名茶」—をそれぞれのレストラン空間に表現しています。

また、「和城」だからこそ味わえる希少な厳選和牛もご用意しております。沖縄・石垣島の大自然の中で雌牛だけをじっくりと長期肥育した特選牛、石垣島きたうち牧場プレミアムビーフをはじめ、神戸牛、九州産黒毛和牛など、肉の美味しさを追求したメニューをお楽しみ下さい。

WAJO found its design concept from the Japanese Tea Culture during the Azuchi- Momoyama period. The two dining rooms of “WAJO” are a contrasting tea room concept influenced by the tea master Sen- no- Rikyu and Hideyoshi Toyotomi, the Shogun who built the Osaka Castle in 1583. The tea culture is divided in two opposite movements; Sen- no- Rikyu’s “Wabi- cha” movement denotes a simple and quite atmosphere while Hideyoshi Toyotomi’s “Daimyo- cha” movement symbolizes ostentatious luxury. WAJO name can be explained as WA (harmony) in the silver TAIAN room and JO (Castle/ symbolize power) in the gold SOUAN room. At WAJO, different ingredients with different personalities create a perfect balance for a harmonious and exquisite dining experience.

In addition, we are preparing rare selective Japanese beef that can taste because WAJO. “Kitauchi Premium Beef” is a Japanese Premium Beef from Ishigaki Island, one of the tropical island in Okinawa. This breed of cows is raised and cared for in a unique way known to be the cause of their unique taste. Renowned for his superior flavor and tenderness, distinguished by its marbled appearance, the “Kitauchi Premium Beef” is only available in limited quantity.

We are proud to serve rice harvested in Japan.

当店は国産米を使用しております。

Please be advised that seasonal ingredients and purchasing state will be changed depends on market availability.  
季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

# 藤

## Fuji

和城煎茶

Green tea- WAJO Sencha

本日の鮮魚 山野菜

Japanese fish, mountain vegetable

彩り野菜のサラダ

Seasonal vegetables salad

黒毛和牛サーロイン 50g

Japanese kuroge wagyu beef sirloin 50g

又は Or

黒毛和牛フィレ 50g

Japanese kuroge wagyu beef tenderloin 50g

ガーリックライス 和城スタイル

赤だし 漬物

Garlic rice, WAJO style

Miso soup, Japanese pickles

季節のアイスクリーム

Seasonal ice cream

和城抹茶

Green tea- WAJO Matcha

¥10,000

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。



Sasa

和城煎茶

Green tea- WAJO Sencha

本日の鮮魚 山野菜

Japanese fish, mountain vegetable

彩り野菜のサラダ

Seasonal vegetables salad

ビーフコンソメ トリュフ

Beef consommé, truffle

黒毛和牛サーロイン 80g

Japanese kuroge wagyu beef sirloin 80g

又は Or

黒毛和牛フィレ 80g

Japanese kuroge wagyu beef tenderloin 80g

ガーリックライス 和城スタイル

赤だし 漬物

Garlic rice, WAJO style

Miso soup, Japanese pickles

季節のフルーツ

Japanese seasonal fruits

和城抹茶

Green tea- WAJO Matcha

小菓子

Petit fours

¥14,000

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

# 木瓜

## Mokkou

和城煎茶

Green tea- WAJO Sencha

和牛のタルタル

Japanese beef tartar

和城しゃぶしゃぶ

Shabu shabu, WAJO style

彩り野菜のサラダ

Seasonal vegetables salad

ビーフコンソメ トリュフ

Beef consommé, truffle

黒毛和牛サーロイン 80g

Japanese kuroge wagyu beef sirloin 80g

又は Or

黒毛和牛フィレ 80g

Japanese kuroge wagyu beef tenderloin 80g

和城すき焼き

Sukiyaki, WAJO style

ガーリックライス 和城スタイル

赤だし 漬物

Garlic rice, WAJO style

Miso soup, Japanese pickles

ガーリックライスは、和城ビーフトリュフライス（¥2,000 追加）に変更することができます。

2名様より

Garlic rice can be substituted by WAJO beef truffle rice (+JPY 2,000)

From 2 people

バイクドプディング キャラメルアイスクリーム

Baked pudding, caramel ice cream, meringue

和城抹茶

Green tea- WAJO Matcha

小菓子

Petit fours

¥18,000

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。



## Aoi

和城煎茶

Green tea- WAJO Sencha

和牛のタルタル

Japanese beef tartar

和城しゃぶしゃぶ

Shabu shabu, WAJO style

黒鮑 ウニ 肝のソース

Japanese abalone, sea urchin, liver sauce

彩り野菜のサラダ

Seasonal vegetables salad

ビーフコンソメ トリュフ

Beef consommé, truffle

黒毛和牛フィレ 50g

Japanese kuroge wagyu beef tenderloin 50g

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフサーロイン 50g

Ishigaki island kitauchi farm premium beef sirloin 50g

和城すき焼き

Sukiyaki, WAJO style

ガーリックライス 和城スタイル

赤だし 漬物

Garlic rice, WAJO style

Miso soup, Japanese pickles

ガーリックライスは、和城ビーフトリュフライス（¥2,000 追加）に変更することができます。

2名様より

Garlic rice can be substituted by WAJO beef truffle rice (+JPY 2,000)

From 2 people

ベイクドプディング キャラメルアイスクリーム

Baked pudding, caramel ice cream, meringue

和城抹茶

Green tea- WAJO Matcha

小菓子

Petit fours

¥25,000