蘭 RAN

14,400

前　菜 Amuse-Bouche

寄せ貝 酢味噌

長芋鯛皮巻　藻塩

こごみ胡麻よごし

Clam, Vinegared Miso
Yam-Rolled Sea Bream Skin, Salt
Ostrich Fern with Sesame

吸　物 Clear Soup

焼鰤　焼椎茸　薄葛仕立て　蕗　蕨　木の芽

Grilled Barracuda, Shiitake Mushrooms, Kuzu Starch, Butterbur, Warabi, Japanese Sansho Pepper Leaf

造　り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi of the Day

蓋　物 Simmered Dish

新玉葱と桜海老の飛竜頭　青味　振り柚子

Onion and Sakura Shrimp Ball, Greens, Grated Yuzu

焼　物 Grilled Dish

鮎魚女　筍　蕗味噌焼き　セロリ阿茶羅

Greenling, Bamboo Shoots, Butterbur with Miso, Celery Pickles

強　肴 Simmered Dish

蝦蛄と蚕豆の玉〆　うるい　三つ葉　針生姜

Simmered Mantis Shrimp and Silkworm Beans with Egg, Urui Leaf, Honewort, Shredded Ginger

食　事 Steamed Rice

白御飯　止椀　黒毛和牛塩麹焼き　たらの芽

Steamed White Rice, Miso Soup, Grilled Kuroge Wagyu Beef, Fatsia Sprouts

甘　味 Dessert

水菓子

Fruits

※米はいずれも国産米を使用しております。
We only use rice grown in Japan.
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。
Menu items may be subject to change depending on availability

椿 TSUBAKI

18,100

前　菜 Appetizer

伊勢海老油霜　若牛蒡　若芽
烏賊鳴門酒盗焼き　たらの芽
干子桜揚げ　長芋鯛皮巻き　藻塩　寄せ貝　酢味噌
こごみ胡麻よごし

Spiny Lobster, Burdock, Kelp
Squid and Naruto with Sea Bream Entrails, Fatsia Sprouts
Deep-Fried Dried Sea Cucumber Ovaries, Yam-Rolled Sea Bream Skin, Salt, Clam, Vinegared Miso
Ostrich Fern with Sesame

吸　物 Clear Soup

焼鰤　焼椎茸　薄葛仕立て　蕗　蕨　木の芽

Grilled Barracuda, Shiitake Mushrooms, Kuzu Starch, Butterbur, Bracken, Japanese Sansho Pepper Leaf

造　り Sashimi

本日の五種

5 Kinds of Sashimi of the Day

焼　物 Grilled Dish

鮎魚女　筍　蕗味噌焼き　セロリ阿茶羅

Greenling, Bamboo Shoots, Butterbur with Miso, Celery Pickles

蓋　物 Simmered Dish

新玉葱と桜海老の飛竜等　青味　振り柚子

Onion and Sakura Shrimp Ball, Greens, Grated Yuzu

強　肴 Japanese Beef

黒毛和牛フィレ肉炙り焼き　あしらい
根三つ葉お浸し

Kuroge Wagyu Beef Fillet, Vegetable Garnishes
Boiled Honewort

食　事 Sushi

握り寿司三貫　止椀

3 Pieces of Sushi, Miso Soup

甘　味 Dessert

水菓子

Fruits

※米はいずれも国産米を使用しております。
We only use rice grown in Japan.
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。
Menu items may be subject to change depending on availability

逸品料理 Chef's Recommendation

先　付
Appetizers

赤貝菜の花和え Ark Shell with Canola Flower	1,500
刺身湯葉 Tofu Skin Sashimi	950
蛍烏賊酢味噌 Firefly Squid with Vinegared Miso	1,800
野菜のお浸し Boiled Vegetables in Broth	900
こごみ胡麻よごし Ostrich Fern with Sesame	1,100
もずく酢 Seaweed in Vinegar	950
シーフードサラダ Seafood Salad	2,500

椀　物
Soup

本日のお吸物 Clear Soup of the Day	1,130
味噌椀 Miso Soup	500

造　り
Seafood Sashimi

刺身盛り合わせ　五種 5 Kinds of Assorted Sashimi	5,800
刺身盛り合わせ　七種 7 Kinds of Assorted Sashimi	7,700

煮　物
Simmered Dishes

米茄子の鴫炊き Simmered Eggplant in Broth	1,500
新玉葱と桜海老の飛竜頭 Onion and Sakura Shrimp Ball	1,800

温　物
Warm Dishes

蟹茶碗蒸し Steamed Savory Egg Custard with Crab	1,800
鯛のしゃぶしゃぶ鍋 Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot	3,800

揚　物
Deep-fried Dishes

野菜精進揚げ Vegetable Tempura	1,800
盛り合わせ天麩羅 Assorted Tempura	3,800

焼　物
Grilled Dishes

黒毛和牛サーロインステーキ Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak	
100 g	9,200
150 g	13,750
黒毛和牛フィレステーキ Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak	
100 g	12,500
150 g	18,750
鮎魚女　筍　蕗味噌焼き Greenling, Bamboo Shoots, Butterbur with Miso	3,600

食　事
Rice and Noodles

梅茶漬け Rice in Broth with Salted Plum	1,230
御飯 Steamed White Rice	400
本日の御飯 Seasoned Rice of the Day	620
おろしうどん または 蕎麦 Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Grated Daikon Radish	2,090
天麩羅うどん または 蕎麦 Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Tempura	2,970

※米はいずれも国産米を使用しております。
We only use rice grown in Japan for all our dishes.
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。
Menu items may be subject to change depending on availability

松阪牛会席 Matsuzaka Beef Kaiseki

35,000

前　菜 Appetizer

伊勢海老油霜　若牛蒡　若芽
烏賊鳴門酒盗焼き　たらの芽
干子桜揚げ　長芋鯛皮巻き　藻塩　寄せ貝　酢味噌
こごみ胡麻よごし

Spiny Lobster, Burdock, Kelp
Squid and Naruto with Sea Bream Entrails, Fatsia Sprouts
Deep-Fried Dried Sea Cucumber Ovaries, Yam Rolled Sea Bream Skin, Salt, Clam, Vinegared Miso
Ostrich Fern with Sesame

吸　物 Clear Soup

焼鰤　焼椎茸　薄葛仕立て　蕗　蕨　木の芽

Grilled Barracuda, Shiitake Mushrooms, Kuzu Starch, Butterbur, Bracken, Japanese Sansho Pepper Leaf

造　り Sashimi

本日の五種

5 Kinds of Sashimi of the Day

焼　物 Grilled Dish

鮎魚女　筍　蕗味噌焼き　セロリ阿茶羅

Greenling, Bamboo Shoots, Butterbur with miso, Celery pickles

蓋　物 Simmered Dish

新玉葱と桜海老の飛竜等　青味　振り柚子

Onion and Sakura Shrimp Ball, Greens, Grated Yuzu

強　肴 Japanese Beef

松阪牛フィレ肉炙り焼き　筍木の芽焼　あしらい

Matsuzaka Beef Fillet, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Vegetable Garnishes

食　事 Sushi

握り寿司三貫　止椀

3 Pieces of Sushi, Miso Soup

甘　味 Dessert

水菓子

Fruits

※米はいずれも国産米を使用しております。
We only use rice grown in Japan.
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。
Menu items may be subject to change depending on availability