

蘭 RAN

14,400

前 菜 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 いくら
烏賊太白和え 真蕨茸 黒七味塩
雲丹豆腐 とんぶり

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Salmon Roe
Squid with Sesame Oil, Makomo Mushroom, Black Chili Pepper Salt
Sea Urchin Tofu, Kochia Seed

吸 物 Clear Soup

伊佐木養老 蕨 青味 柚子
Runt and Great Yam, Bracken, Greens, Yuzu

造 り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi of the Day

焼 物 Grilled Dish

尼鯛白子焼き 谷中生姜 もろみ味噌
Grilled Tilefish Soft Roe, Yanaka Ginger, Miso

蓋 物 Simmered Dish

筍茶巾揚げ 山菜餡掛け 山葵 木の芽

Bamboo Shoot in Fried Bean Curd, Wild Vegetable Savory Dashi Sauce, Wasabi, Japanese Sansho Pepper Leaf

強 肴 Vinegared Dish

蝦蛄炙り 水雲 蓴菜 新蓮根 梅肉 振り酢橘 花穂

Roasted Mantis Shrimp, Vinegared Seaweed

Water Shield, Lotus Root, Shredded Japanese Plum, Grated Sudachi Citrus, Perilla Flower

食 事 Steamed Rice

天茶 (鱈 蚕豆 甘長獅子唐) 昆布有馬煮

Rice in Broth (Spanish Mackerel, Broad Beans, Shishito Pepper), Simmered Kelp with Japanese Sansho Pepper

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

雲丹豆腐 とんぶり

烏賊太白和え 真菰茸 黒七味塩

白魚うるい寄せ 黄身酢 いくら

稚鮎新緑揚げ

鱈大葉高菜巻き 防風

Sea Urchin Tofu, Kochia Seed

Squid with Sesame Oil, Makomo Mushroom, Black Chili Pepper Salt

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Salmon Roe

Fried Young Sweetfish

Horse Mackerel and Takana Leaf-rolled Perilla, Silvertip

吸物 Clear Soup

伊佐木養老 蕨 青味 柚子

Runt and Great Yam, Bracken, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の五種

5 Kinds of Sashimi of the Day

焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼き あしらい

葉山葵お浸し

Kuroge Wagyu Beef Fillet, Vegetable Garnishes

Boiled Leaf Wasabi

蓋物 Simmered Dish

筍茶巾揚げ 山菜餡掛け 山葵 木の芽

Bamboo Shoot in Fried Bean Curd, Wild Vegetable Savory Dashi Sauce, Wasabi, Japanese Sansho Pepper Leaf

強肴 Vinegared Dish

蝦蛄炙り 水雲 蓴菜 新蓮根 梅肉 振り酢橘 花穂

Roasted Mantis Shrimp, Vinegared Seaweed

Water Shield, Lotus Root, Shredded Japanese Plum, Grated Sudachi Citrus, Perilla Flower

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

松阪牛会席

Matsuzaka Beef Kaiseki

35,000

前菜 Appetizer

雲丹豆腐 とんぶり

烏賊太白和え 真菰茸 黒七味塩

白魚うるい寄せ 黄身酢 いくら

稚鮎新緑揚げ

鱈大葉高菜巻き 防風

Sea Urchin Tofu, Kochia Seed

Squid with Sesame Oil, Makomo Mushroom, Black Chili Pepper Salt

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Salmon Roe

Fried Young Sweetfish

Horse Mackerel and Takana Leaf-rolled Perilla, Silvertip

吸物 Clear Soup

伊佐木養老 蕨 青味 柚子

Runt and Great Yam, Bracken, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の五種

5 Kinds of Sashimi of the Day

焼物 Japanese Beef

松阪牛フィレ肉炙り焼き あしらい

葉山葵お浸し

Matsuzaka Beef Fillet, Vegetable Garnishes

Boiled Leaf Wasabi

蓋物 Simmered Dish

筍茶巾揚げ 山菜餡掛け 山葵 木の芽

Bamboo Shoot in Fried Bean Curd, Wild Vegetable Savory Dashi Sauce, Wasabi, Japanese Sansho Pepper Leaf

強肴 Vinegared Dish

蝦蛄炙り 水雲 蓴菜 新蓮根 梅肉 振り酢橘 花穂

Roasted Mantis Shrimp, Vinegared Seaweed

Water Shield, Lotus Root, Shredded Japanese Plum, Grated Sudachi Citrus, Perilla Flower

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	白魚うるい寄せ 黄身酢	1,500
	Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	烏賊太白和え 真菰茸	1,200
	Squid with Sesame Oil, Makomo Mushroom	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
椀物 Soup	雲丹豆腐 とんぶり	1,100
	Sea Urchin Tofu, Kochia Seed	
	もずく酢	950
	Seaweed in Vinegar	
	シーフードサラダ	2,500
	Seafood Salad	
	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
味噌椀	500	
Miso Soup		
造り Seafood Sashimi	刺身盛り合わせ 五種	5,800
	5 Kinds of Assorted Sashimi	
	刺身盛り合わせ 七種	7,700
	7 Kinds of Assorted Sashimi	
煮物 Simmered Dishes	米茄子の鴨炊き	1,500
	Simmered Eggplant in Broth	
	筍茶巾揚げ 山菜餡掛け	1,800
	Bamboo Shoot in Fried Bean Curd, Wild Vegetable Savory Dashi Sauce	
温物 Warm Dishes	蟹茶碗蒸し	1,800
	Steamed Savory Egg Custard with Crab	
	鯛のしゃぶしゃぶ鍋	3,800
	Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot	

揚物 Deep-fried Dishes	野菜精進揚げ	1,800
	Vegetable Tempura	
	盛り合わせ天麩羅	3,800
	Assorted Tempura	
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
	厄鯛白子焼き	3,600
	Grilled Tilefish Soft Roe	
食事 Rice and Noodles	梅茶漬け	1,230
	Rice in Broth with Salted Plum	
	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice of the Day	
	おろしうどん または 蕎麦	2,090
	Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Grated Daikon Radish	
天麩羅うどん または 蕎麦	2,970	
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Tempura		

※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