

蘭

RAN

13,500

前菜二種 Appetizers

赤貝酒煎り 蕪 焼椎茸 芹 忍び海鼠腸
鯨砧巻 辛子酢味噌

Ark Shell, Turnip, Shiitake Mushroom, Japanese Parsley, Salted Sea Cucumber Guts,
Whale Meat Rolled with Daikon Radish with Mustard Vinegared Miso

お凌ぎ Sushi

鯖棒寿司 高菜

Mackerel with Pickled Takana Leaves

吸物 Clear Soup

喉黒真丈 板蕨 白髪葱 パプリカ 茸 青味 絞り生姜

Blackthroat Seaperch Ball, Warabi Starch Cake, Leek, Bell Pepper, Mushroom, Greens, Squeezed Ginger

造り Sashimi

おすすめの三種 あしらい

Today's Recommend 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

穴子南瓜巻 風呂吹き大根 菊菜 山葵

Pumpkin Rolled with Sea Eel, Simmered Daikon Radish with Miso, Garland Chrysanthemum, Wasabi

箸洗い Small Dish

雲海見立て

帆立豆腐 イクラ 薄葛餡

Scallop Tofu, Salmon Roe, Kuzu Amber Jelly Broth

台物 Grilled Dish

椿鰯挟み焼 霽柚子胡椒 大葉 梅酢花蓮根 獅子唐焼浸し

Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste and Shiso Leaves Wrapped in Yellowtail,
Vinegared Lotus Root, Shishito Pepper

食事 Rice

はつめじろ茶漬け 三つ葉 あられ

Rice in Broth with Small Dried Sardine Seasoned with Japanese Sansho Pepper,
Mitsuba Leaves, Rice Cracker

甘味 Dessert

水菓子

Fruit

※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

寒椿

KANTUBAKI

17,000

前菜 Appetizer

かわはぎ肝和え 鯨砧巻 辛子酢味噌 壬生菜信田

Thread-Sail Filefish with Liver Sauce,
Whale Meat Rolled with Daikon Radish with Mustard Vinegared Miso
Mibuna Leaves with Deep Fried Tofu

合肴 Small Dish

柚子釜 焼白子

Grilled Seasonal Fish Soft Roe in Yuzu Citrus Cup

吸物 Clear Soup

吉野仕立て 焼蟹玉地吸い 椎茸 湯葉 菊菜 針生姜

Grilled Crab Clear Soup Topped with Steamed Savory Egg Custard,
Shiitake Mushroom, Tofu Skin, Garland Chrysanthemum, Ginger

造り Sashimi

本鮪 金目鯛 平貝 花鳥賊キャビア

酢橘 あしらい

Tuna, Alfonsino, Pen Shell, Squid and Caviar with Sudachi Citrus and Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

伊勢海老具足煮 風呂吹き大根 銀杏 三つ葉 柚子

Spiny Lobster, Simmered Daikon Radish with Miso, Ginkgo Nut, Mitsuba Leaves, Yuzu

中皿 Grilled Dish

海老芋雲丹焼

Grilled Taro with Sea Urchin

焼物 Warm Dish

黒毛和牛フィレ肉

岩塩 山葵 玉葱醤油

Japanese 'Kuroge-Wagyu' Beef Filet,
Salt, Wasabi, Soy Sauce with Grated Onion

食事 Shushi

にぎり寿司三貫 止椀

3 Kinds 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 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

かえで

KAEDE

16,500

前菜二種 Appetizers

赤貝酒煎り 蕪 焼椎茸 芹 忍び海鼠腸
鯨砵巻 辛子酢味噌

Ark Shell, Turnip, Shiitake Mushroom, Japanese Parsley, Salted Sea Cucumber Guts,
Whale Meat Rolled with Daikon Radish with Mustard Vinegared Miso

吸物 Clear Soup

喉黒真丈 板蕨 白髪葱 パプリカ 茸 青味 絞り生姜

Blackthroat Seaperch Ball, Warabi Starch Cake, Leek, Bell Pepper, Mushroom, Greens, Squeezed Ginger

焼物 Grilled Dish

椿鰯挟み焼

霰柚子胡椒 大葉 梅酢花蓮根 獅子唐焼浸し

Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste and Shiso Leaves Wrapped in Yellowtail,
Vinegared Lotus Root, Shishito Pepper

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き

糸賀喜 鷹の爪 打ち葱

Simmered Eggplant in Broth,
Dried Tuna Flakes, Red Hot Pepper, Scallion,

握り寿司 Sushi

本鮪トロ 黒むつ 縞鰹 墨烏賊

皮剥 帆立 小肌 穴子

牡丹海老 雲丹 厚焼き玉子 新生姜

Fatty Tuna, Japanese Bluefish, Striped Jack, Cuttlefish,
Thread-Sail Filefish, Scallop, Baby Shad Sea Eel,
Prawn, Sea Urchin, Omelet, Ginger

赤出汁

Miso Soup

甘味 Dessert

※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	ずわい蟹錦膾	1,600
	Vinegared Snow Crab	
	刺身湯葉	820
	Tofu Skin Sashimi	
	赤貝雪花和え	1,500
	Ark Shell with Dried Tofu	
	野菜のお浸し	820
	Boiled Vegetables	
	帆立豆腐	1,200
Scallop Tofu		
もずく酢	920	
Seaweed in Vinegar		
シーフードサラダ	1,650	
Seafood Salad		
椀物 Soup	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		
温物 Warm Dishes	米茄子の鴨炊き	1,250
	Simmered Eggplant in Broth	
	穴子南瓜巻 風呂吹き大根	2,100
	Pumpkin Rolled with Sea Eel, Simmered Daikon Radish with Miso	
	海の幸の茶碗蒸し	1,230
Seafood in Steamed Savory Egg Custard		
鯛のしゃぶしゃぶ鍋	2,350	
Sea Bream Shabu-Shabu		

※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

揚 物 Deep Fried Dishes	野菜精進揚げ	1,630
	Vegetable Tempura	
	盛り合わせ天麩羅	2,750
	Assorted Tempura	
	車海老の天麩羅 (3本)	2,650
	Prawn Tempura	
焼 物 Grilled Dishes	黒毛和牛サーロインステーキ	
	Japanese 'Kuroge-Wagyu' Beef Sirloin Steak	
	100 g	9,200
	150 g	13,750
	黒毛和牛フィレステーキ	
	Japanese 'Kuroge-Wagyu' Beef Filet Steak	
	100 g	10,200
	150 g	15,300
	地養卵出汁巻き玉子	1,600
	Japanese Omelet	
椿鰯蜜柚子胡椒挟み焼	2,400	
Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste Wrapped in Yellowtail		
海老茅雲丹焼	2,200	
Grilled Taro with Sea Urchin		
食 事 Rice and Noodles	梅茶漬け	1,230
	Rice in Broth with Salted Plum	
	御飯	400
	Steamed Rice	
	本日の御飯	620
	Steamed Rice of the Day	
	にぎり寿司 八貫セット 止椀	8,150
	8 Pieces of Nigiri Sushi Served with Miso Soup	
	天井	3,410
	Tempura over Rice	
おろしうどん または 蕎麦	2,090	
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Grated 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