

# 藍

AI

8,200

## 前菜 Amuse-Bouche

蛸湯引き 蓮芋 梅肉 鬼灯

めかぶとろろ 焼茄子

海老黄金焼

串 合鴨口ース煮 獅子唐焼浸し

Octopus, Taro Stalk, Shredded Japanese Plum, Japanese Lantern Plant,  
Mekabu Seaweed and Yam, Eggplant, Prawn with Egg, Duck, Shishito Pepper

## 吸物 Clear Soup

鱧真丈 茸 蕁菜 青味 柚子

Pike Conger Ball, Mushroom, Water Shield, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

本日の三種 あしらい

3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper

## 焼物 Grilled Dish

かますずんだ焼 ズッキーニ 茸 谷中生姜 諸味噌

Barracuda with Mashed Green Soybeans, Zucchini, Mushroom, Yanaka Ginger with Miso

## 強肴 Deep-Fried Dish

太刀魚天麩羅 南瓜饅頭 明日葉 生姜雲飴

Cutlassfish Tempura, Pumpkin Manju with Fried Rice Cracker, Ashitaba Leaf,  
Grated Ginger and Daikon Radish

## 食事 Steamed Rice

玉蜀黍おこわ 止椀 香の物

Sticky Rice with Corn, Miso Soup and Japanese Pickles

## 甘味 Dessert

本日のデザート

Dessert of the Day

※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

# 葵

AOI

10,000

## 前菜 Amuse-Bouche

蛸湯引き 蓮芋 梅肉 鬼灯

めかぶとろろ 焼茄子

海老黄金焼

串 合鴨口ース煮 獅子唐焼浸し

Octopus, Taro Stalk, Shredded Japanese Plum, Japanese Lantern Plant  
Mekabu Seaweed and Yam, Eggplant, Prawn with Egg, Duck, Shishito Pepper

## 吸物 Clear Soup

鱧真丈 茸 蕁菜 青味 柚子

Pike Conger Ball, Mushroom, Water Shield, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

本日の四種 あしらい

4 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper

## 焼物 Grilled Dish

かますずんだ焼 ズッキーニ 茸 谷中生姜 諸味噌

Barracuda with Mashed Green Soybeans, Zucchini, Mushroom, Yanaka Ginger with Miso

## 強肴 Deep-Fried Dish

太刀魚天麩羅 南瓜饅頭 明日葉 生姜霰餡

Cutlassfish Tempura, Pumpkin Manju with Fried Rice Cracker, Ashitaba Leaf,  
Grated Ginger and Daikon Radish

## 食事 Chirashi-Sushi or Noodles

ばらちらし寿司 または 海老天麩羅冷し茶蕎麦

Chirashi-Sushi or Chilled Buckwheat Noodles with Shrimp Tempura

## 甘味 Dessert

本日のデザート

Dessert of the Day

※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

# 蘭

RAN

13,500

## 先付 Amuse-Bouche

太刀魚昆布 ぬかぶ イクラ 山芋 紫蘇 山葵  
Cutlassfish with Kelp, Mekabu Seaweed, Salmon Roe, Yam, Red Perilla, Wasabi

## 勸肴 Small Dish

水茄子 茗荷 生姜 糸賀喜  
Eggplant, Myoga Ginger, Ginger, Dried Tuna Flakes

## 吸物 Clear Soup

鱧真丈 茸 蕁菜 青味 柚子  
Pike Conger Ball, Mushroom, Watershield, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

本日の三種 あしらい  
Today's 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 小煮物 Simmered Dishes

煮鮑 蓮根 冬瓜 青味 振り柚子  
Simmered Abalone, Lotus Root, Winter Melon, Greens, Yuzu

## 焼物 Grilled Dishes

かますずんだ焼 ズッキーニ 茸  
国産牛サーロイン小串焼  
酢橘 谷中生姜 諸味噌  
Barracuda with Mashed Green Soybeans, Zucchini, Mushroom,  
Japanese Beef Sirloin, Sudachi Citrus, Yanaka Ginger with Miso

## 蒸物 Steamed Dish

尾鯛薯蕷蒸 なめ茸 百合根 青味 銀餡 山葵  
Tilefish with Yam, Enoki Mushroom and Lily Bulbs,  
Greens, Thin Starchy Sauce, Wasabi

## 食事 Sushi

ばらちらし寿司 止椀  
Chirashi-Sushi, Miso soup

## 甘味 Dessert

和菓子と果物二種  
Japanese Confection and Today's 2 Kinds of 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

# かえで

KAEDE

16,500

## 先 付 Appetizers

本日の小鉢

Appetizers of the Day

## 吸 物 Clear Soup

鱧真丈 茸 蕪菜 青味 柚子

Pike Conger Ball, Mushroom, Watershield, Greens, Yuzu

## 焼 物 Grilled Dish

鰻養老焼 谷中生姜 諸味噌

Grilled Eel with Yam, Yanaka Ginger with Miso

## 煮 物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き

葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth,

Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper

## 握り寿司 Sushi

大トロ 生雲丹 鮪赤身

烏賊 イクラ 蝦蛄 縞鯨炙り

北寄貝 車海老 鯛昆布ㄨ 厚焼き玉子

Fatty Tuna, Sea Urchin, Tuna,

Squid, Salmon Roe, Mantis Shrimp, Striped Jack,

Surf Clam, Prawn, Sea Bream with Kelp, Omelet

止 椀

Miso Soup

## 甘 味 Dessert

本日のデザート

Dessert of the Day

※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

# 宵空の華

YOIZORA NO HANA

17,000

## 先付 Amuse-Bouche

煮鮑 肝飴

Simmered Abalone, Abalone Liver Sauce

## 小皿 Appetizer

蛸湯引き オクラ 茗荷 檸檬 藻塩

Octopus, Okra, Myoga Ginger, Lemon, Salt

## 吸物 Clear Soup

鱉饅頭 冬瓜 かもじ葱 生姜

Boiled Soft-shelled Turtle in Sticky Rice Ball, Winter Melon, Green Onion, Ginger

## 造り Sashimi

本日の三種 あしらい

Today's 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 焼物 Grilled Dish

鰻養老焼 丸十蜜煮 谷中生姜 諸味噌

Grilled Eel with Yam, Sweet Potato, Yanaka Ginger with Miso

## 箸休 Vinegared Dish

蝦蛄 白だつ 千枝胡瓜 黄身酢 辣韭 白胡麻

Mantis Shrimp, Taro Stem, Cucumber, Egg Vinegar, Rakkyo Scallion, White Sesame Seeds

## 強肴 Warm Dish

黒毛和牛フィレ肉ステーキ 焼野菜

Japanese 'Kuroge-Wagyu' Beef Filet Steak with Grilled Vegetables

## 食事 Chilled Noodles

富山県 大門素麺 薬味

Chilled Okado Somen Noodles (from Toyama Prefecture)

## 甘味 Dessert

桃の摺り流しと果物三種

Grated Peach and Today's 3 Kinds of 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

## 逸品料理 Chef's Recommendation

前 菜 Appetizers	前菜五種盛り	1,550
	5 Kinds of Appetizers	
	刺身湯葉	820
	Tofu Skin Sashimi	
	鰻ざく	1,100
	Eel and Cucumber	
	野菜のお浸し	820
	Boiled Vegetables in Soy Sauce Vinegar	
	太刀魚昆布	1,800
	Cutlassfish with Kelp	
水茄子	700	
Eggplant		
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 七種	8,800
	7 Kinds of Assorted Sashimi	
	刺身盛り合わせ 九種	11,000
	9 Kinds of Assorted Sashimi	
温 物 Warm Dishes	米茄子の鴨炊き	1,250
	Simmered Eggplant in Broth	
	煮鮑 冬瓜 蓮根の炊き合わせ	3,200
	Simmered Abalone, Winter Melon, Lotus Root	
	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		
蛸のしゃぶしゃぶ 梅肉	2,800	
Octopus Shabu-Shabu, Shredded Japanese Plum		

※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

<b>揚 物</b> 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		
無花果と太刀魚の天麩羅	2,400	
Fig and Cutlassfish Tempura		
<b>焼 物</b> 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
	東京軍鶏鉄焼	2,100
	Tokyo Shamo Chicken	
地養卵出汁巻き玉子	1,130	
Japanese Omelet		
かますずんだ焼	2,300	
Barracuda with Mashed Green Soybeans		
<b>お食事</b> 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	
	香の物盛り合わせ	930
	Assorted Japanese Pickles	
	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		