

# 悠楽御膳

YURAKU GOZEN

4,900

## 先付 Amuse-Bouche

赤貝雪花和え

Ark Shell with Dried Tofu

## 前菜 Appetizer

鰯味噌柚庵焼 奈良漬チーズ ピンクペッパー

帆立 芹 黄身酢掛け

雲丹豆腐 山葵 三つ葉 林檎春巻

Flatfish with Miso, Narazuke Pickles and Cheese, Pink Pepper,  
Scallop, Japanese Parsley, Egg Vinegar,  
Sea Urchin Tofu, Wasabi, Honewort, Apple Spring Roll

## 造り Sashimi

椿鯛 鮪 あしらい

Sea Bream and Tuna with Vegetable Garnishes

## 温物 Hot Pot

黒豚はりはり鍋 水菜 薄揚げ 茸 霰卸し 柚子

Harihari-Nabe

Pork, Mizuna Greens, Deep-Fried Tofu, Mushrooms, Grated Daikon Radish, Yuzu

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

海老天麩羅 葱姑饅頭 蓮根 獅子唐 天出汁

Shrimp, Arrowhead Manju, Lotus Root, Shishito Pepper, Tempura Dipping Sauce

## 食事 Steamed Rice

茸おこわ 銀餡 木の芽 止椀 香の物

Sticky Rice with Mushrooms and Amber Jelly Broth, Japanese Sansho Pepper Leaf, 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

# 冬菊

FUYUGIKU

6,500

## 先付 Amuse-Bouche

帆立豆腐 イクラ 薄葛餡

Scallop Tofu, Salmon Roe, Kuzu Amber Jelly Broth

## 吸物 Clear Soup

喉黒真丈 パプリカ 茸 青味 白髪葱 絞り生姜

Blackthroat Seaperch Ball, Bell Pepper, Mushroom, Greens, Leek, Squeezed Ginger

## 造り Sashimi

本日の二種 あしらい

2 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 煮物 Simmered Dish

真鱈朦朧煮 米茄子の鴨炊き 糸掻き 刻み葱 糸唐辛子

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

## 焼物 Grilled Dish

鰯挟み焼き 雲柚子胡椒 あしらい

Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste Wrapped in Yellowtail

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

海老天麩羅 目光唐揚げ 野菜二種 天出汁

Shrimp Tempura, Deep-Fried Greeneye, 2 Kinds of Vegetables, Tempura Dipping Sauce

## 食事 Steamed Rice

茸おこわ 銀餡 木の芽 止椀 香の物

Sticky Rice with Mushrooms and Amber Jelly Broth, Japanese Sansho Pepper Leaf, 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

# 藍

AI

8,200

## 前 菜 Amuse-Bouche

ずわい蟹錦膾 大根 人参 三つ葉 錦糸  
子持ち昆布 芹 サーモン黄身寿司  
渋皮栗白扇揚げ 奈良漬チーズ ピンクペッパー  
Vinegared Snow Crab, Daikon Radish, Carrot, Honewort, Shredded Egg Omelet,  
Kelp with Herring Roe, Japanese Parsley, Salmon and Egg Small Sushi,  
Fried Chestnut, Narazuke Pickles and Cheese, Pink Pepper

## 吸 物 Clear Soup

喉黒真丈 パプリカ 茸 青味 白髪葱 絞り生姜  
Blackthroat Seaperch Ball, Bell Pepper, Mushroom, Greens, Leek, Squeezed Ginger

## 造 り Sashimi

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

## 煮 物 Simmered Dish

真鱈朦朧煮 米茄子の鴨炊き 糸掻き 刻み葱 糸唐辛子  
Cod, Eggplant in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

## 焼 物 Grilled Dish

鰻挟み焼き 雲柚子胡椒 あしらい  
Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste Wrapped in Yellowtail

## 揚 物 Deep-Fried Dish

海老天麩羅 目光唐揚げ 野菜二種 天出汁  
Shrimp Tempura, Deep-Fried Greeneye, 2 Kinds of Vegetables, Tempura Dipping Sauce

## 食 事 Steamed Rice

茸おこわ 銀餡 木の芽 止椀 香の物  
Sticky Rice with Mushrooms and Amber Jelly Broth, Japanese Sansho Pepper Leaf,  
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

ずわい蟹錦膾 大根 人参 三つ葉 錦糸  
子持ち昆布 芹 サーモン黄身寿司  
渋皮栗白扇揚げ 奈良漬チーズ ピンクペッパー  
Vinegared Snow Crab, Daikon Radish, Carrot, Honewort, Shredded Egg Omelet,  
Kelp with Herring Roe, Japanese Parsley, Salmon and Egg Small Sushi,  
Fried Chestnut, Narazuke Pickles and Cheese, Pink Pepper

## 吸 物 Clear Soup

喉黒真丈 パプリカ 茸 青味 白髪葱 絞り生姜  
Blackthroat Seaperch Ball, Bell Pepper, Mushroom, Greens, Leek, Squeezed Ginger

## 造 り Sashimi

本日の三種 牡丹海老 あしらい  
3 Kinds of Sashimi, Prawn with Vegetable Garnishes

## 煮 物 Simmered Dish

真鱈朦朧煮 米茄子の鴨炊き 糸掻き 刻み葱 糸唐辛子  
Cod, Eggplant in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

## 焼 物 Grilled Dish

鰻挟み焼き 雲柚子胡椒 あしらい  
Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste Wrapped in Yellowtail

## 揚 物 Deep-Fried Dish

海老天麩羅 目光唐揚げ 野菜二種 天出汁  
Shrimp Tempura, Deep-Fried Greeneye, 2 Kinds of Vegetables, Tempura Dipping Sauce

## 食 事 Sushi

ばらちらし寿司 または ぬきうなぎ押寿司 止椀  
Chirashi-Sushi or Eel Sushi, 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

# 寿司御膳

～にぎり寿司盛合せ～

Assorted Sushi Set

7,000

先付 Amuse-Bouche

焼物 Grilled Dish

鰯挟み焼き 雲柚子胡椒 あしらい

Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste Wrapped in Yellowtail

寿司盛り合わせ Assorted Sushi

本鮪 穴子 イクラ 鰯 帆立 烏賊

小鉢盛り・雲丹 甘海老

葱ト口巻き 鯖押し寿司 玉子焼き 新生姜

Bluefin Tuna, Sea Eel, Salmon Roe, Striped Jack, Scallop, Squid,

Sea Urchin and Sweet Shrimp in Small Cup,

Minced Tuna and Spring Onion Roll, Mackerel, Omelet, Ginger

吸物 Clear Soup

喉黒真丈 パプリカ 茸 青味 白髪葱 絞り生姜

Blackthroat Seaperch Ball, Bell Pepper, Mushroom, Greens, Leek, Squeezed Ginger

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	
椀 物 Soup	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	
	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
造 り Seafood Sashimi	味噌椀	500
	Miso Soup	
	刺身盛り合わせ 五種	5,800
	5 Kinds of Assorted Sashimi	
温 物 Warm Dishes	刺身盛り合わせ 七種	7,700
	7 Kinds of Assorted Sashimi	
	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	
椿鰯雲柚子胡椒挟み焼	2,400	
Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste Wrapped in Yellowtail		
海老芋雲丹焼	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