

葵 AOI

10,700

前菜 Appetizer

芹白和え 木耳 糸蒟蒻 振り柚子 イクラ
蟹味噌 焼胡麻豆腐 三つ葉 針生姜 割醤油
蛸酒煎り 梅紫蘇唐辛子

Japanese Parsley with Tofu, Wood Ear Mushrooms, Konjac Noodles, Yuzu, Salmon Roe
Crab Innards, Grilled Sesame Tofu, Honewort, Shredded Ginger, Broth with Soy Sauce
Octopus, Japanese Plum and Pepper Paste

吸物 Clear Soup

帆立真丈 源助大根 人参 茸 青味 柚子
Scallop Ball, Gensuke Daikon Radish, Carrot, Mushrooms, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種
3 Kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dish

鰯炙焼き 焼葱 車麩 とろ湯葉 青味 辛子
Yellowtail, Scallion, Wheat Gluten, Tofu Skin, Greens, Mustard

蓋物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 洗い葱 糸賀喜 糸唐辛子
Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper

揚げ物 Deep-Fried Dish

鰻鱈揚げ 獅子唐 檸檬
Monkfish, Shishito Pepper, Lemon

食事 Chirashi-Sushi

ばらちらし寿司 止椀
Chirashi-Sushi and 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

蘭 RAN

14,400

前菜 Amuse-Bouche

鮫鱈肝 おこわ 山葵卸し 尼鯛昆布締め唐墨和え 芹
帆立大和煮 木の芽

Monkfish Liver, Steamed Sticky Rice, Wasabi, Tilefish with Dried Mallet Roe, Japanese Parsley
Simmered Scallop, Japanese Sansho Paper Leaf

吸物 Clear Soup

河豚真丈 焼鰯 板蕨 茸 三つ葉 絞り酢橘

Pufferfish Cake, Pufferfish Fin, Warabi Starch Cake, Mushrooms, Honewort, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi of the Day

蓋物 Simmered Dish

海老芋雲丹蒸し 銀餡 芽葱 山葵

Simmered Taro and Sea Urchin, Savory Dashi Sauce, Scallion, Wasabi

焼物 Grilled Dish

鰯炙焼き 焼葱 車麩 とろ湯葉 青味 辛子

合鴨口ース 梅紫蘇唐辛子 花まぜ菊菜

Grilled Yellowtail, Scallion, Wheat Gluten, Tofu Skin, Greens, Chili Pepper
Duck, Japanese Plum and pepper past, Chrysanthemum Leaves

揚物 Deep-Fried Dish

車海老 原木椎茸 蕪摺り流し 振り柚子

Prawn, Shiitake Mushroom, Grated Turnip, Yuzu

食事 Noodles

鱈蕎麦 九条葱 山芋 糸唐辛子

Buckwheat Noodles with Herring, Leek, Yam, Shredded Red Chili 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

尼鯛昆布締め唐墨和え 芹 鮫鰾肝 おこわ 山葵卸し
蛸酒煎り 梅紫蘇唐辛子 花まぜ菊菜 イクラ 帆立大和煮 木の芽

Cured Tilefish with Dried Mullet Roe, Japanese Parsley, Monkfish Liver, Steamed Sticky Rice, Wasabi
Octopus, Japanese Plum and Pepper Paste, Chrysanthemum Leaves, Salmon Roe, Simmered Scallop, Japanese Sansho Paper Leaf

吸物 Clear Soup

河豚真丈 焼鰯 板蕨 茸 三つ葉 絞り酢橘

Pufferfish Cake, Pufferfish Fin, Warabi Starch Cake, Mushrooms, Honewort, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の五種

5 Kinds of Sashimi of the Day

蓋物 Simmered Dish

海老芋雲丹蒸し 銀餡 芽葱 山葵

Simmered Taro and Sea Urchin, Savory Dashi Sauce, Scallion, Wasabi

焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼き 源助大根 トマト

青味 玉葱醤油 岩塩 檸檬

Kuroge Wagyu Beef Fillet, Gensuke Daikon Radish, Tomato, Greens, Onion Soy Sauce, Salt, Lemon

強肴 Deep-Fried Dish

車海老 原木椎茸 蕪摺り流し 振り柚子

Prawn, Shiitake Mushroom, Grated Turnip, Yuzu

食事 Sushi

握り寿司三貫 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.

※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	芹白和え	900
	Japanese Parsley with Tofu	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	尾鯛昆布締め唐墨和え	2,600
	Tilefish with Dried Mullet Roe	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
椀物 Soup	帆立大和煮	2,400
	Simmered Scallop	
	もずく酢	950
	Seaweed in Vinegar	
	シーフードサラダ	2,500
Seafood Salad		
造り Seafood Sashimi	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
	味噌椀	500
	Miso Soup	
	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	
	国産牛肉豆腐	2,400
	Japanese Beef and Tofu	
温物 Warm Dishes	蟹茶碗蒸し	1,800
	Crab in Steamed Savory Egg Custard	
	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	
	鰯燗焼き	2,200
	Grilled Yellowtail	
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