

春曆御膳

HARUGOYOMI GOZEN

13,000

前菜 Appetizers

鮑雲丹和え 河豚鉄皮寄せ 春子鯛祝重ね

玉子松風 菜の花お浸し

《松竹梅》 尾鯛松笠揚げ 新筍木の芽焼き 梅花人参紅梅煮

Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,
Egg Cake, Canola Flower,
Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

造り Sashimi

本日の二種

2 Kinds of Sashimi

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 紅白餅 葱 糸賀喜 糸唐辛子

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

焼物 Grilled Dish

鰯大葉味噌焼き 合鴨ソース焼き 利休餡

お多福豆 酢花蓮根

Yellowtail with Perilla Miso, Duck with Sesame Sauce,
Broad Beans, Vinegared Lotus Root

食事 Steamed Rice

赤飯 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Red Beans, 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 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

初風

HATSUNAGI

17,000

前菜 Appetizers

鮑雲丹和え 河豚鉄皮寄せ 春子鯛祝重ね

玉子松風 菜の花お浸し

《松竹梅》 尼鯛松笠揚げ 新筍木の芽焼き 梅花人参紅梅煮

Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,
Egg Cake, Canola Flower,
Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

吸物 Clear Soup

焼胡麻豆腐 白味噌吸い とろ湯葉 日の出大根 人参 芹 辛子

Grilled Sesame Tofu, White Miso, Tofu Skin, Japanese Daikon Radish, Carrot, Japanese Parsley, Mustard

造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

強肴 Grilled Dish

鰯大葉味噌焼き 合鴨口一ス焼き 利休館

お多福豆 酢花蓮根

Yellowtail with Perilla Miso, Duck with Sesame Sauce,
Broad Beans, Vinegared Lotus Root

煮物 Simmered Dish

鯖金団蒸し 鏡餡 山葵

Spanish Mackerel with Sweet Potato, Savory Dashi Sauce, Wasabi

揚げ物 Deep-Fried Dish

河豚 野菜三種の天麩羅 生姜卸し 檸檬 天出汁

Pufferfish, 3 Kinds of Vegetable Tempura, Grated Ginger, Lemon, Tempura Dipping Sauce

食事 Steamed Rice

赤飯 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Red Beans, 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 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

蓬菜

HOURAI

22,000

前菜 Appetizers

鮑雲丹和え 河豚鉄皮寄せ 春子鯛祝重ね

玉子松風 菜の花お浸し

《松竹梅》 尾鯛松笠揚げ 新筍木の芽焼き 梅花人参紅梅煮

Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,

Egg Cake, Canola Flower,

Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

吸物 Clear Soup

焼胡麻豆腐 白味噌吸い とろ湯葉 日の出大根 人参 芹 辛子

Grilled Sesame Tofu, White Miso, Tofu Skin, Japanese Daikon Radish, Carrot, Japanese Parsley, Mustard

造り Sashimi

本日の五種

5 Kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼き 甘藍 南京 蓮根

紅白千代呂木白和え 法蓮草

Kuroge Wagyu Beef Fillet, Cabbage, Pumpkin, Lotus Roots, Chinese Artichoke with Sesame and Tofu, Spinach

勸肴 Seasonal Dish

柚子釜 茶ぶり海鼠 すずしろ和え 萬苣薑 金時人参 菜の花

Sea Cucumber with Japanese Daikon Radish in Yuzu Cup, Lettuce, Carrot, Canola Flower

蒸物 Steamed Dish

鱈金団蒸し 鏡餡 山葵

Spanish Mackerel with Sweet Potato, Savory Dashi Sauce, Wasabi

食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀

3 Kinds of Sushi, Miso Soup

甘味 Dessert

水菓子と和菓子

Fruit and Japanese Confection

※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