

ぼたん BOTAN

15,900

白魚うるい寄せ

Icefish in Broth Jelly and Urui Laves

握り寿司十貫 巻物

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll

赤出汁

Miso Soup

甘味

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

りんどう RINDOU

24,300

白魚うるい寄せ

Icefish in Broth Jelly and Urui Laves

海老筍饅頭

Shrimp and Bamboo Shoots Ball

鯖落味噌焼き 木の芽

Grilled Spanish Mackerel and Bamboo Shoot with Miso, Japanese Sansho Pepper Leaf

握り寿司十貫 巻物

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll

赤出汁

Miso Soup

甘味

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

お好み寿司

Sushi a la carte

本鮪大トロ	2,100	中トロ	1,800	赤身	1,100
Fatty Tuna		Semi-Fatty Tuna		Tuna	
玉子焼き	500	本日の烏賊	1,000~		
Egg Omelet		Squid			
穴子	750	いくら	1,200		
Sea Eel		Salmon Roe			
本日の白身	1,000~	本日の貝	1,000~		
Whitefish		Clam			
雲丹	1,800~	小肌	750~		
Sea Urchin		Baby Shad			
本鮪鉄火巻き	1,800~	車海老	1,450~		
Tuna Roll		Prawn			

※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 ava

逸品料理 Chef's Recommendation

先 付

Appetizers

白魚うるい寄せ	1,200
Icefish in Broth Jelly and Urui Leaves	
刺身湯葉	950
Tofu Skin Sashimi	
野菜のお浸し	900
Boiled Vegetables in Broth	
鮑 松の実山椒和え	3,200
Abalone and Pine Nuts with Sansho Pepper	
もずく酢	950
Seaweed in Vinegar	
シーフードサラダ	2,500
Seafood Salad	

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

鱈筍味噌焼き	2,100
Spanish Mackerel and Bamboo Shoot with Miso	