

葵 AOI

11,300

前 菜 Appetizer

烏賊太白和え 赤蒟蒻 青味 真菰 黒七味
鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ
白芋茎 振り柚子

Squid with Sesame Oil, Red Konjac, Greens, Manchurian Wild Rice, Black Chili Pepper
Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe
Taro Stem, Grated Yuzu

吸 物 Clear Soup

鰯つみれ汁

焼き豆腐 笹打ち葱 姫三つ葉 針生姜
Sardine Ball, Tofu, Scallion, Honewort, Shredded Ginger

造 り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

焼 物 Grilled Dishes

鱸ずんだ焼き

丘鹿尾菜真砂和え あしらい
Grilled Japanese Sea Bass with Broad Bean Paste
Salt Wort with Fish Roe

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 物 Deep-Fried Dish

馬鈴薯饅頭 青海苔餡 ずわい蟹

Potato Manju in Seaweed Broth, Snow Crab

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

15,200

先 付 Amuse-Bouche

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe

酒 肴 Appetizer

水蛸 梅紫蘇唐辛子

鱈昆布締め煎り唐墨 三つ葉

白芋茎 振り柚子

Octopus, Japanese Plum and Pepper

Japanese Whiting and Kelp Flavor with Dried Mullet Roe, Honewort

Taro Stem, Grated Yuzu

小吸物 Soup

年輪大根本皮巻き

水菜 針葱 針生姜 柚子胡椒

Whale-Rolled Daikon Radish, Potherb Mustard, Shredded Leek, Shredded Ginger, Yuzu Citron Pepper

焼 物 Grilled Dish

太刀魚雲丹山椒焼き 蚕豆 谷中生姜

Cutlassfish with Sea Urchin and Sansho Pepper, Broad Beans, Yanaka Ginger

蓋 物 Simmered Dish

蕃茄鴨炊き 糸賀喜 芽葱

Simmered Tomato in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion

強 肴 Deep-Fried Dish

目板鰈魚子巻き揚げ 骨煎餅

Fried Flounder with Fish Roe, Fish Bone Crackers

食 事 Steamed Rice

和牛味噌煮込み 白ご飯 香の物 止碗

Stewed Wagyu with Miso, Steamed Rice, Japanese Pickles, 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.

椿 TSUBAKI

19,100

先 付 Amuse-Bouche

鰯湯洗い 枝豆呉汁 茗荷 胡瓜

Cured Flounder, Young Soy Bean Sauce, Myoga Ginger, Cucumber

酒 肴 Appetizer

本鮪 山葵

水蛸 梅紫蘇唐辛子

鱧昆布締め煎り唐墨 三つ葉

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

白芋茎 振り柚子

Bluefin Tuna, Wasabi

Octopus, Japanese Plum and Chili Pepper

Japanese Whiting and Kelp Flavor with Dried Mullet Roe, Honewort

Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe

Taro Stem, Grated Yuzu

小吸物 Soup

年輪大根本皮巻き

水菜 針葱 針生姜 柚子胡椒

Whale-Rolled Daikon Radish, Potherb Mustard, Shredded Leek, Shredded Ginger, Yuzu Chili Paste

焼 物 Grilled Dish

太刀魚雲丹山椒焼き 蚕豆 谷中生姜

Cutlassfish and Sea Urchin with Sansho Pepper, Broad Beans, Yanaka Ginger

蓋 物 Simmered Dish

蕃茄鴨炊き 糸賀喜 芽葱

Simmered Tomato in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion

強 肴 Special Dish

黒毛和牛フィレ肉

ヤングコーンとアスパラガス天麩羅 水茄子 生姜醤油

Kuroge Wagyu Beef Fillet

Deep-Fried Young Corn and Asparagus Tempura, Eggplant, Ginger Soy Sauce

食 事 Sushi

握り寿司 止碗

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.

松阪牛会席 Matsuzaka Beef Kaiseki

37,100

先付 Amuse-Bouche

鰯湯洗い 枝豆呉汁 茗荷 胡瓜
Cured Flounder, Young Soy Bean Sauce, Myoga Ginger, Cucumber

酒肴 Appetizer

本鮪 山葵
水蛸 梅紫蘇唐辛子
鱈昆布締め煎り唐墨 三つ葉
鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ
白芋茎 振り柚子
Bluefin Tuna, Wasabi
Octopus, Japanese Plum and Chili Pepper
Japanese Whiting and Kelp Flavor with Dried Mullet Roe, Honewort
Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe
Taro Stem, Grated Yuzu

小吸物 Soup

年輪大根本皮巻き
水菜 針葱 針生姜 柚子胡椒
Whale-Rolled Daikon Radish, Potherb Mustard, Shredded Leek, Shredded Ginger, Yuzu Chili Paste

焼物 Grilled Dish

太刀魚雲丹山椒焼き 蚕豆 谷中生姜
Cutlassfish with Sea Urchin and Sansho Pepper, Broad Beans, Yanaka Ginger

蓋物 Simmered Dish

蕃茄鴨炊き 糸賀喜 芽葱
Simmered Tomato in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion

強肴 Special Dish

松坂牛フィレ肉
ヤングコーンとアスパラガス天麩羅 水茄子 生姜醤油
Matsuzaka Beef Fillet
Deep-Fried Young Corn and Asparagus Tempura, Eggplant, Ginger Soy Sauce

食事 Sushi

握り寿司 止碗
Sushi, Miso Soup

甘味 Dessert

水果子
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

鰻ざく寄せ 黄身酢	1,800
Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar	
刺身湯葉	950
Tofu Skin Sashimi	
野菜のお浸し	900
Boiled Vegetables in Broth	
烏賊太白和え	1,600
Squid with Sesame Oil	
もずく酢	950
Seaweed in Vinegar	
シーフードサラダ	2,500
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 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	
蕃茄鴨炊き	1,300
Simmered Tomato in Broth	

温 物

Warm Dishes

蟹茶碗蒸し	1,800
Steamed Savory Egg Custard with Crab	
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
太刀魚雲丹山椒焼き	2,600
Cutlassfish with Sea Urchin and Sansho Pepper	

食 事
Rice and Noodles

御飯	400
Steamed White Rice	
本日の御飯	620
Seasoned Rice of the Day	
握り寿司八貫セット	10,000
8 Pieces of Sushi	
海宝ちらし	6,500
(茶碗蒸し 止碗 甘味付き)	
Chirashi-Sushi Set	
Steamed Savory Egg Custard, Miso Soup, 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 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