

華 HANA

7,400

先 付 Amuse-Bouche

海そうめん 真蛸 酢蓮根 梅肉 加減酢

Umi Somen Seaweed, Octopus, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum, Vinegar

小 皿 Small Dish

うなぎ最中

玉蜀黍豆腐 ヤングコーン 蕃茄 山葵

Eel, Corn Tofu, Young Corn, Tomato Paste and Wasabi in Monaka Wafer

吸 物 Clear Soup

鮎玉地吸い

焼き鮎 牛蒡 蓼の葉

Steamed Savory Egg Custard with Sweetfish in Clear Soup, Burdock, Water Pepper Leaf

造 り Sashimi

本日の二種

2 Kinds of Sashimi of the Day

組 肴 三種 Special Dishes

焼穴子鍋 ちぎり麩 玉葱 青葱 三つ葉

海老と枝豆の飛竜頭 鬼卸し

冬瓜鶏そぼろ餡 針生姜

Grilled Sea Eel Hot-Pot, Wheat Gluten, Onion, Scallion, Honewort
Deep Fried Tofu with Shrimp and Green Soybeans, Grated Daikon Radish
Winter Melon with Minced Chicken Sauce, Shredded Ginger

食 事 Steamed Rice

帆立おこわ 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Scallop, Japanese Pickles 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

葵 AOI

11,300

前 菜 Appetizer

海そうめん 真蛸 酢蓮根 梅肉 加減酢
うなぎ最中 玉蜀黍豆腐 ヤングコーン 蕃茄 山葵
帆立磯部揚

Umi Somen Seaweed, Octopus, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum, Vinegar
Eel, Corn Tofu, Young Corn, Tomato Paste and Wasabi in Monaka Wafer
Fried Scallop with Seaweed

吸 物 Clear Soup

鮎玉地吸い

焼き鮎 牛蒡 蓼の葉

Steamed Savory Egg Custard with Sweetfish in Clear Soup, Burdock, Water Pepper Leaf

造 り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi of the Day

蓋 物 Simmered Dish

加茂茄子 ずわい蟹 針大葉 系がき

Simmered Eggplant in Broth, Snow Crab, Shredded Perilla, Dried Tuna Flakes

焼 物 Grilled Dishes

鴨ロース炙り焼き 無花果 あしらい

Grilled Duck, Fig

揚 物 Deep-Fried Dish

海老と枝豆の飛竜頭 鬼卸し

Deep Fried Tofu with Shrimp and Green Soybeans, Grated Daikon Radish

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

<平日限定> Weekdays Only

悠楽

YURAKU

5,700

先付 Amuse-Bouche

海そうめん 真蛸 酢蓮根 梅肉 加減酢

Umi Somen Seaweed, Octopus, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum, Vinegar

小皿 Small Dish

うなぎ最中

玉蜀黍豆腐 ヤングコーン 蕃茄 山葵

Eel, Corn Tofu, Young Corn, Tomato Paste and Wasabi in Monaka Wafer

造り Sashimi

福子洗い 藻塩 若芽

Young Japanese Sea Bass, Salt, Kelp

組肴三種 Special Dishes

焼穴子鍋 ちぎり麩 玉葱 青葱 三つ葉

海老と枝豆の飛竜頭 鬼卸し

冬瓜鶏そぼろ餡 針生姜

Grilled Sea Eel Hot-Pot, Wheat Gluten, Onion, Scallion, Honewort
Deep Fried Tofu with Shrimp and Green Soybeans, Grated Daikon Radish
Winter Melon with Minced Chicken Sauce, Shredded Ginger

食事 Steamed Rice

帆立おこわ 香の物 止碗

Steamed Sticky Rice with Scallop, Japanese Pickles 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

海宝ちらし

Chirashi-Sushi Lunch Set

6,500

ちらし寿司
Chirashi-Sushi,
茶碗蒸し 止碗
Steamed Egg Custard, Miso Soup

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 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



逸品料理

Chef's Recommendation

先 付

Appetizers

海そうめん	1,300
Umi Somen Seaweed	
刺身湯葉	950
Tofu Skin Sashimi	
野菜のお浸し	900
Boiled Vegetables in Broth	
大王岩魚酢洗い	2,200
Japanese Char with Vinegar	
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	

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	
	海老と枝豆の飛竜頭	1,700
	Deep Fried Tofu with Shrimp and Green Soybeans	

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
	鴨ロース炙り焼き	2,600
	Grilled Duck	

食 事 Rice and Noodles	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice 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