

華 HANA

7,400

先 付 Amuse-Bouche

鰯きらず和え

Herring with Soy Pulp

小 皿 Small Dish

干し柿チーズ 海老芋煎餅

Dried Persimmon and Cheese, Taro Cracker

吸 物 Clear Soup

河豚真丈

生麩 平茸 菊菜 柚子

Pufferfish Ball, Wheat Gluten, Hiratake Mushroom, Chrysanthemum Leaves, Yuzu

造 り Sashimi

鰯焼き霜 柚子胡椒卸し 花穂

尾長鯛 山葵

法蓮草 しろ菜 黒糖醤油

Spanish Mackerel, Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste, Perilla Flower
Long-tailed Red Snapper, Wasabi, Spinach, Napa Cabbage, Brown Sugar Soy Sauce

組着三種 Special Dishes

鰯大根田楽焼き あしらい

百合根玉地蒸し 三つ葉

真鱈天麩羅 舞茸 ブロッコリー 天出汁

Grilled Yellowtail and Daikon Radish with Sweet Miso Paste
Steamed Savory Egg Custard with Lily Bulb, Honewort
Cod Tempura, Maitake Mushrooms, Broccoli, Tempura Dipping Sauce

食 事 Steamed Rice

湯葉餡掛けおこわ 山葵 木の芽

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Tofu Skin Sauce, Wasabi, Japanese Sansho Pepper Leaf,
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

鰯きらず和え

干し柿チーズ 海老芋煎餅

鰯酢洗い 敷き柚子胡椒卸し 花穂

Herring with Soy Pulp, Salmon Roe, Dried Persimmon and Cheese, Taro Cracker,
Spanish Mackerel, Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste, Perilla Flower

吸 物 Clear Soup

河豚真丈

生麩 平茸 菊菜 柚子

Pufferfish Ball, Grilled Fin, Wheat Gluten, Hiratake Mushroom, Chrysanthemum Leaves, Yuzu

造 り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi of the Day

焼 物 Grilled Dish

鰯大根田楽焼き あしらい

Grilled Yellowtail and Daikon Radish with Sweet Miso Paste

蓋 物 Simmered Dish

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 Tempura

真鱈と白子の天麩羅 舞茸 ブロッコリー 天出汁

Cod and Soft Roe Tempura, Maitake Mushrooms, Broccoli, Tempura Dipping Sauce

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

(11/11~12/26)

5,700

先付 Amuse-Bouche

鰯きらず和え

Herring with Soy Pulp

小皿 Small Dish

干し柿チーズ 海老芋煎餅

Dried Persimmon and Cheese, Taro Cracker

造り Sashimi

尾長鯛 山葵

法蓮草 しろ菜 黒糖醤油

Long-tailed Red Snapper, Wasabi, Spinach, Napa Cabbage, Brown Sugar Soy Sauce

組肴三種 Special Dishes

鰯大根田楽焼き あしらい

百合根玉地蒸し 三つ葉

真鱈天麩羅 舞茸 ブロッコリー 天出汁

Grilled Yellowtail and Daikon Radish with Sweet Miso Paste

Steamed Savory Egg Custard with Lily Bulb, Honewort

Cod Tempura, Maitake Mushrooms, Broccoli, Tempura Dipping Sauce

食事 Steamed Rice

湯葉餡掛けおこわ 山葵 木の芽

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Tofu Skin Sauce, Wasabi, Japanese Sansho Pepper Leaf,
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
(11/11~12/26)

ちらし寿司
Chirashi-Sushi,
茶碗蒸し 止椀
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

鯀きらず和え	1,200
Herring with Soy Pulp	
刺身湯葉	950
Tofu Skin Sashimi	
野菜のお浸し	900
Boiled Vegetables in Broth	
車海老と餅銀杏白和え	2,000
Prawn and Ginkgo Nuts with Mashed Tofu	
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

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	
	真名鯉唐揚げ 蕪蜜酢	2,800
	Deep-Fried Harvest Fish, Grated Turnip with Vinegar	

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
	鰯大根田楽焼き	2,100
	Grilled Yellowtail and Daikon Radish with Sweet Miso Paste	

食 事 Rice	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