

# 蘭 RAN

16,000

## 先付 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 防風

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop

## 酒肴二種 Appetizer

烏賊太白和え 真菰茸 赤蒟蒻 姫三つ葉 黒七味

本鮪 山葵

Squid with Sesame Oil, Manchurian Wild Rice, Red Konjac, Honewort, Black Chili Pepper  
Bluefin Tuna, Wasabi

## 吸物 Clear Soup

鯛潮仕立て 焼き椎茸

ドライトマト デイル 生海苔添え

Sea Bream, Grilled Shiitake Mushroom, Dried Tomato, Dill, Seaweed

## 焼物 Grilled Dish

鮑新緑焼き 春きゃべつ あしらい 生七味

Grilled Abalone with Green Pea Paste, Spring Cabbage, Chili Pepper

## 蓋物 Warmed Dish

黒毛和牛桑焼き

筍 白髪葱 万願寺唐辛子 山葵

Stewed and Grilled Kuroge Wagyu Beef,  
Steamed Bamboo Shoots, Scallion, Manganji Pepper, Wasabi

## 揚物 Deep-Fried Dish

稚鮎と独活天麩羅

水雲 花穂 檸檬

Young Sweetfish and Udo Tempura, Vinegared Seaweed, Perilla Flower, Lemon

## 食事 Rice

唐墨茶漬け 香の物

Rice in Broth with Dried Mullet Roe, Japanese Pickles

## 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

20,000

## 先付 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 防風

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop

## 酒肴 Appetizer

桜海老煮浸し 陸鹿尾菜

烏賊太白和え 真菰茸 赤蒟蒻 姫三つ葉 黒七味

本鮪 山葵

毛蟹おこわ 蟹味噌ポン酢 針生姜

目板鰈魚子巻き揚げ 藻塩 酢橘

Simmered Sakura Shrimp with Broth, Saltwort

Squid with Sesame Oil, Manchurian Wild Rice, Red Konjac, Honewort, Black Chili Pepper

Bluefin Tuna, Wasabi

Steamed Sticky Rice with Hairy Crab, Crab Butter with Ponzu Sauce, Shredded Ginger

Deep-Fried Flatfish with Fish Roe, Salt, Sudachi Citrus

## 吸物 Clear Soup

鯛潮仕立て 焼き椎茸

ドライトマト デイル 生海苔添え

Sea Bream, Grilled Shiitake Mushroom, Dried Tomato, Dill, Seaweed

## 蓋物 Steamed Dish

ホワイトアスパラガス玉蜀黍和え

生雲丹 銀鮎 山葵

Steamed White Asparagus and Corn Paste, Sea Urchin, Dashi Sauce, Wasabi

## 焼物 Grilled Dish

鮑新緑焼き 春きゃべつ あしらい 生七味

Grilled Abalone with Green Pea Paste, Spring Cabbage, Chili Pepper

## 強肴 Special Dish

黒毛和牛フィレ肉活部煮

焼き葱 麩麩 万願寺唐辛子 山葵

Stewed Wagyu Beef Fillet in Broth

Grilled Scallion, Wheat Gluten, Manganji Pepper, Wasabi

## 食事 Sushi

握り寿司三種 巻物 止椀

3 Kinds of Sushi and Rolled 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.

# プレミアム和牛会席

Premium Wagyu Kaiseki

37,100

## 先付 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 防風

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop

## 酒肴 Appetizer

桜海老煮浸し 陸鹿尾菜

烏賊太白和え 真菰茸 赤蒟蒻 姫三つ葉 黒七味

本鮪 山葵

毛蟹おこわ 蟹味噌ポン酢 針生姜

目板鰈魚子巻き揚げ 藻塩 酢橘

Simmered Sakura Shrimp with Broth, Saltwort

Squid with Sesame Oil, Manchurian Wild Rice, Red Konjac, Honewort, Black Chili Pepper

Bluefin Tuna, Wasabi

Steamed Sticky Rice with Hairy Crab, Crab Butter with Ponzu Sauce, Shredded Ginger

Deep-Fried Flatfish with Fish Roe, Salt, Sudachi Citrus

## 吸物 Clear Soup

鯛潮仕立て 焼き椎茸

ドライトマト デイル 生海苔添え

Sea Bream, Grilled Shiitake Mushroom, Dried Tomato, Dill, Seaweed

## 蓋物 Steamed Dish

ホワイトアスパラガス玉蜀黍和え

生雲丹 銀鮎 山葵

Steamed White Asparagus and Corn Paste, Sea Urchin, Dashi Sauce, Wasabi

## 焼物 Grilled Dish

鮑新緑焼き 春きゃべつ あしらい 生七味

Grilled Abalone with Green Pea Paste, Spring Cabbage, Chili Pepper

## 強肴 Matsusaka Beef

松阪牛フィレ肉炙り焼き

焼野菜 山葵 岩塩 玉葱醤油

Grilled Matsusaka Beef Fillet, Grilled Vegetables, Wasabi, Salt, Onion Soy Sauce,

## 食事 Sushi

握り寿司三種 巻物 止椀

3 Kinds of Sushi and Rolled 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.

## 逸品料理 Chef's Recommendation

|                               |  |       |
|-------------------------------|--|-------|
| <b>先 付</b><br>Appetizers      | 蛍烏賊と焼蓬麩 分葱 木の芽味噌   | 1,200 |
|                               | Firefly Squid and Grilled Mugwort Wheat Gluten,<br>Green Onion, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso |       |
|                               | 刺身湯葉   | 950   |
|                               | Tofu Skin Sashimi  |       |
|                               | 野菜のお浸し   | 900   |
|                               | Boiled Vegetables in Broth   |       |
|                               | 白魚うるい寄せ 黄身酢 防風   | 1,500 |
|                               | Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop                                    |       |
|                               | もずく酢   | 950   |
|                               | Seaweed in Vinegar   |       |
|                               | シーフードサラダ   | 2,500 |
|                               | Seafood Salad  |       |
| <b>椀 物</b><br>Soup            | 本日のお吸物   | 1,130 |
|                               | Clear Soup of the Day  |       |
|                               | 味噌椀  | 500   |
|                               | Miso Soup  |       |
| <b>造 り</b><br>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  |       |
| <b>煮 物</b><br>Simmered Dishes | 茄子の鴨炊き   | 1,500 |
| Simmered Eggplant in Broth    |  |       |
| <b>温 物</b><br>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  |       |

|  |                                      |        |
|--|--------------------------------------|--------|
| <b>揚 物</b><br>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                     |        |
| <b>焼 物</b><br>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 |
|  | 鮑新緑焼き                                | 3,600  |
|  | Grilled Abalone with Green Pea Paste |        |
| <b>食 事</b><br>Rice and Sushi                   | 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 止椀 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