

ぼたん BOTAN

15,900

先付 Amuse-Bouche

蛍烏賊と焼蓬麩 分葱 木の芽味噌

Firefly Squid and Grilled Mugwort Wheat Gluten,
Green Onion, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso

握り寿司十貫 Sushi

巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, 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 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

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

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 生七味

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

握り寿司十貫 Sushi

巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, 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 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

螢烏賊と焼蓬麩 分葱 木の芽味噌	1,200
Firefly Squid and Grilled Mugwort Wheat Gluten, 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	

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 Dish

鮑新緑焼き	3,600
Grilled Abalone with Green Pea Paste	