

華 HANA

8,600

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

小皿 Small Dish

えんどう豆白和え

Green Peas with Mashed Tofu and Vinegar

吸物 Clear Soup

焼穴子真丈

椎茸 蕈菜 芽葱 木の芽

Sea Eel Ball, Shiitake Mushroom, Watershield, Green Onion Sprouts, Japanese Sansho Pepper Leaf

造り Sashimi

鰹 柚子胡椒 芽紫蘇

鰹炙り 小松菜土佐和え ラディッシュ 九条葱醤油

Striped Jack, Yuzu Chili Paste, Perilla Sprouts

Bonito, Japanese Mustard Spinach with Dried Tuna Flakes, Radish, Leek Soy Sauce

組着三種 Special Dishes

鱸ずんだ焼き 酢花蓮根 梅肉

国産牛肉豆腐 姫三つ葉 系唐辛子

白身魚馬鈴薯饅頭 木耳 銀餡 針生姜

Grilled Japanese Sea Bass with Broad Bean Paste, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum

Simmered Japanese Beef and Tofu, Honewort, Shredded Red Chili Pepper

Whitefish and Potato Manju with Wood Ear Mushroom in Broth, Shredded Ginger

食事 Steamed Rice

玉蜀黍おこわ 針大葉

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Corn, Shredded Perilla

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

12,800

前菜 Appetizer

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

えんどう豆白和え

白芋茎 ずわい蟹 霰柚子

Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe
Green Peas with Mashed Tofu and Vinegar
Taro Stem, Snow Crab, Minced Yuzu

吸物 Clear Soup

焼穴子真丈

椎茸 蕁菜 芽葱 木の芽

Sea Eel Ball, Shiitake Mushroom, Watershield, Green Onion Sprouts, Japanese Sansho Pepper Leaf

造り Sashimi

本日の三種盛り

3 Kinds of Sashimi

煮物 Simmered Dish

茄子の鴨炊き 糸賀喜 万能葱 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dishes

鱸ずんだ焼き 酢花蓮根 梅肉

Grilled Japanese Sea Bass with Broad Bean Paste, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum

揚げ物 Deep-Fried Dish

白身魚馬鈴薯饅頭

木耳 銀餡 針生姜

Whitefish and Potato Manju with Wood Ear Mushroom in Broth, Shredded Ginger

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

6,300

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

小皿 Small Dish

えんどう豆白和え

Green Peas with Mashed Tofu and Vinegar

造り Sashimi

鰹炙り

小松菜土佐和え ラディッシュ 九条葱醤油

Bonito, Japanese Mustard Spinach with Dried Tuna Flakes, Radish, Leek Soy Sauce

組着三種 Special Dishes

鱸ずんだ焼き 酢花蓮根 梅肉

国産牛肉豆腐 姫三つ葉 糸唐辛子

白身魚馬鈴薯饅頭 木耳 銀餡 針生姜

Grilled Japanese Sea Bass with Broad Bean Paste, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum

Simmered Japanese Beef and Tofu, Honewort, Shredded Red Chili Pepper

Whitefish and Potato Manju with Wood Ear Mushroom in Broth, Shredded Ginger

食事 Steamed Rice

玉蜀黍おこわ 針大葉

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Corn, Shredded Perilla

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

逸品料理 Chef's Recommendation

先 付 Appetizers	鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ	1,800
	Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	鮑炙り 酪醬油麴	3,500
Lightly Grilled Abalone, Soy Sauce and Butter Paste		
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	
	蕃茄の鴨炊き	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	2,800
	Cutlassfish with Sea Urchin Sauce and Sansho Pepper	
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