

# 蘭

RAN

16,000

## 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

## 酒肴 Appetizer

水蛸湯引き 梅紫蘇唐辛子

本鮪 山葵

白芋茎 ずわい蟹 振り柚子

Parboiled Octopus, Japanese Plum Paste with Pepper  
Tuna, Wasabi

Steamed Taro Stem, Crab, Grated Yuzu

## 吸物 Soup

黒毛和牛ロース肉吸い

臍豆腐 法蓮草 白髪葱 針生姜

Kuroge Wagyu Beef Soup

Oboro Tofu, Spinach, Scallion, Shredded Ginger

## 焼物 Grilled Dish

太刀魚雲丹山椒焼き

空豆 谷中生姜

Cutlassfish with Sea Urchin Sauce and Sansho Pepper,  
Deep-Fried Broad Beans, Yanaka Ginger

## 蓋物 Simmered Dish

蕃茄の鴨炊き 糸賀喜 芽葱

Simmered Tomato in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion

## 強肴 Deep-Fried Dish

鮎蓼揚げ 骨せんべい

芽かぶ蕻菜 諸胡瓜 茗荷 加減酢

Sweetfish with Water Pepper, Fishbone Cracker

Vinegared Mekabu Seaweed and Watershield, Cucumber, Myoga 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

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

鮑炙り 酪醬油麴 パセリ

Lightly Grilled Abalone, Soy Sauce and Butter Paste, Parsley

## 酒肴 Appetizer

水蛸湯引き 梅紫蘇唐辛子

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

本鮪 山葵

白芋茎 ずわい蟹 振り柚子

鮎蓼揚げ 骨せんべい

Parboiled Octopus, Japanese Plum Paste with Pepper  
Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe  
Tuna, Wasabi

Steamed Taro Stem, Crab, Grated Yuzu  
Deep-Fried Sweetfish with Water Pepper, Fishbone Cracker

## 吸物 Soup

黒毛和牛ロース肉吸い

臍豆腐 法蓮草 白髪葱 針生姜

Kuroge Wagyu Beef Soup  
Oboro Tofu, Spinach, Scallion, Shredded Ginger

## 焼物 Grilled Dish

太刀魚雲丹山椒焼き

空豆 谷中生姜

Cutlassfish with Sea Urchin Sauce and Sansho Pepper,  
Deep-Fried Broad Beans, Yanaka Ginger

## 蓋物 Simmered Dish

蕃茄の鴨炊き 糸賀喜 芽葱

Simmered Tomato in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion

## 強肴 Tempura

鱧天麩羅 ずんだ餡

芽かぶ蕁菜 諸胡瓜 茗荷 加減酢

Pike Conger Tempura, Green Soybeans and Miso Source  
Vinegared Mekabu Seaweed and Watershield, Cucumber, Myoga Ginger

## 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

鮑炙り 酪醤油麴 パセリ

Lightly Grilled Abalone, Soy Sauce and Butter Paste, Parsley

## 酒肴 Appetizer

水蛸湯引き 梅紫蘇唐辛子  
鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ  
本鮪 山葵  
白芋茎 ずわい蟹 振り柚子  
鮎蓼揚げ 骨せんべい

Parboiled Octopus, Japanese Plum Paste with Pepper  
Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe  
Tuna, Wasabi  
Steamed Taro Stem, Crab, Grated Yuzu  
Deep-Fried Sweetfish with Water Pepper, Fishbone Cracker

## 吸物 Soup

黒毛和牛ロース肉吸い

朧豆腐 法蓮草 白髪葱 針生姜

Kuroge Wagyu Beef Soup  
Oboro Tofu, Spinach, Scallion, Shredded Ginger

## 焼物 Grilled Dish

太刀魚雲丹山椒焼き

空豆 谷中生姜

Cutlassfish with Sea Urchin Sauce and Sansho Pepper,  
Deep-Fried Broad Beans, Yanaka Ginger

## 蓋物 Simmered Dish

蕃茄の鴨炊き 糸賀喜 芽葱

Simmered Tomato in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion

## 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

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

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	
椀物 Soup	鮑炙り 酪醬油麴	3,500
	Lightly Grilled Abalone, Soy Sauce and Butter Paste, Parsley	
	もずく酢	950
	Seaweed in Vinegar	
	シーフードサラダ	2,500
	Seafood Salad	
造り Seafood Sashimi	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	

<b>揚 物</b> 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> 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	
<b>食 事</b> Rice	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