

# ぼたん BOTAN

15,900

## 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

## 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

鮑炙り 酪醬油麴

Lightly Grilled Abalone, Soy Sauce and Butter Paste, Parsley

## 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

## 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

## 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

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 酪醤油麴	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	

### 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

太刀魚雲丹山椒焼き	2,800
Cutlassfish with Sea Urchin Sauce and Sansho Pepper	