

華 HANA

8,600

先付 Amuse-Bouche

蛸酒煎り 雲丹山椒

Steamed Octopus with Sake, Sea Urchin with Sansho Pepper

小皿 Small Dish

鱧唐揚げ 叩きオクラ 黄身酢

Deep-fried Pike Conger, Okra, Egg Vinegar

吸物 Clear Soup

焼鮎牛蒡真丈

占地 冬瓜 蓼の葉

Grilled Sweetfish and Burdock Ball
Shimeji Mushroom, Winter Melon, Water Pepper

造り Sashimi

鱸うす造り 若芽 大葉 酢橘 藻塩 山葵
烏賊素麺 柚子胡椒オイル 小角トマト 胡瓜

Japanese Sea Bass, Kelp, Perilla, Sudachi Citrus, Salt, Wasabi
Squid, Yuzu Chili Paste, Tomato, Cucumber

組着三種 Special Dishes

鰯味噌袖庵焼き 青唐辛子焼浸し 糸賀喜
国産牛蒸し煮 焼き茄子 針生姜 洗い葱
白身魚南瓜鹿の子揚げ 明日葉 天出汁

Grilled Flounder with Miso, Green Chili Pepper, Dried Tuna Flakes
Steamed Japanese Beef, Grilled Eggplant, Shredded Ginger, Scallion
Fried Whitefish and Pumpkin, Ashitaba Leaf, Tempura Dipping Sauce

食事 Steamed Rice

帆立おこわ 三つ葉

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Scallop, Honewort
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

蛸酒煎り 雲丹山椒

鱧唐揚げ 叩きオクラ 黄身酢

マスカット白和え

Steamed Octopus with Sake, Sea Urchin with Sansho Pepper
Deep-fried Pike Conger, Okra, Egg Vinegar
Muscat with Tofu

吸物 Clear Soup

焼鮎牛蒡真丈

占地 冬瓜 蓼の葉

Grilled Sweetfish and Burdock Ball, Shimeji Mushroom, Winter Melon, Water Pepper

造り Sashimi

本日の三種盛り

3 Kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dishes

鰯味噌柚庵焼き 青唐辛子焼浸し 糸賀喜

Grilled Flounder with Miso, Green Chili Pepper, Dried Tuna Flakes

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

揚げ物 Deep-Fried Dish

日光天麩羅

白身魚南瓜鹿の子揚げ 明日葉 天出汁

Greeneye Tempura, Fried Whitefish and Pumpkin, Ashitaba Leaf, Tempura Dipping Sauce

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

蛸酒煎り 雲丹山椒

Steamed Octopus with Sake, Sea Urchin with Sansho Pepper

小皿 Small Dish

鱧唐揚げ 叩きオクラ 黄身酢

Deep-fried Pike Conger, Okra, Egg Vinegar

造り Sashimi

鱸うす造り

若芽 大葉 酢橘 藻塩

Japanese Sea Bass

Kelp, Perilla, Sudachi Citrus, Salt

組着三種 Special Dishes

鰯味噌焼き 青唐辛子焼浸し 糸賀喜

国産牛蒸し煮 焼き茄子 針生姜 洗い葱

白身魚南瓜鹿の子揚げ 明日葉 天出汁

Grilled Flounder with Miso, Green Chili Pepper, Dried Tuna Flakes
Steamed Japanese Beef, Grilled Eggplant, Shredded Ginger, Scallion
Fried Whitefish and Pumpkin, Ashitaba Leaf, Tempura Dipping Sauce

食事 Steamed Rice

帆立おこわ 三つ葉

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Scallop, Honewort
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	水蛸酒煎り 雲丹山椒	2,100
	Steamed Octopus with Sea Urchin Sauce with Sansho Pepper	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
椀 物 Soup	キウイ釜 車海老白和え	2,200
	Prawn with Mashed Tofu in Cup of Kiwi	
	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	
煮 物 Simmered Dishes	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	
造 り Seafood 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	
温 物 Warm Dishes	蟹茶碗蒸し	1,800
	Steamed Savory Egg Custard with Crab	
温 物 Warm Dishes	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
	真名鰹味噌柚庵焼き	3,200
	Grilled Harvestfish with Miso	
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