

# 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

# 蘭 RAN

16,000

## 先付 Amuse-Bouche

キウイ釜 車海老白和え

ホワイトアスパラガス 防風 海老塩

Prawn with Mashed Tofu in Cup of Kiwi, White Asparagus, Silvertop, Shrimp Salt

## 酒肴 Appetizer

鱧唐揚げ 叩きオクラ 黄身酢

本鮪 山葵

焼き茄子寄せ 数の子 アスパラガス

Deep-fried Pike Conger, Chopped Okra, Egg Vinegar

Tuna, Wasabi

Grilled Eggplant in Jelly, Herring Roe, Asparagus

## 吸物 Clear Soup

鮑柔煮

生麩素麺 おかわかめ 霏独活 酢橘

Simmered Abalone, Wheat Gluten Somen, Madeira Vine, Udo, Sudachi Citrus

## 焼物 Grilled Dish

真名鰹味噌柚庵焼き

焼きパイナップル黒胡椒 青唐辛子焼浸し 糸賀喜

Grilled Harvestfish with Miso

Grilled Pineapple with Black Pepper, Grilled Green Chili Pepper, Tuna Flakes

## 蓋物 Warmed Dish

牛蒡豆腐 揚げ牛蒡 三つ葉 山葵

Burdock Tofu, Deep-fried Burdock, Honewort, Wasabi

## 強肴 Special Dish

水蛸雲丹山椒 冬瓜

Steamed Octopus with Sea Urchin Sauce with Sansho Pepper, Winter Melon

## 食事 Steamed Rice

鰻飯蒸し 松の実 木の芽

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Eel, Pine Nuts, Japanese Sansho Pepper Leaf

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

キウイ釜 車海老白和え

ホワイトアスパラガス 防風 海老塩

Prawn with Mashed Tofu in Cup of Kiwi, White Asparagus, Silvertop, Shrimp Salt

## 酒肴 Appetizer

鱸蓼の葉巻き 藻塩 酢橘

鰹唐揚げ 叩きオクラ 黄身酢

本鮪 山葵

水蛸雲丹山椒 冬瓜

焼き茄子寄せ 数の子 アスパラガス

Sea Bass-rolled Water Pepper, Salt, Sudachi Citrus

Deep-fried Pike Conger, Chopped Okra, Egg Vinegar

Tuna, Wasabi

Steamed Octopus with Sea Urchin Sauce with Sansho Pepper, Winter Melon

Grilled Eggplant in Jelly, Herring Roe, Asparagus

## 吸物 Clear Soup

鮑柔煮

生麩素麺 おかわかめ 霰独活 酢橘

Simmered Abalone, Wheat Gluten Somen, Madeira Vine, Udo, Sudachi Citrus

## 焼物 Grilled Dish

真名鰹味噌袖庵焼き

焼きパイニ黒胡椒 青唐辛子焼浸し 系賀喜

Grilled Harvestfish with Miso,

Grilled Pineapple with Black Pepper, Grilled Green Chili Pepper, Tuna Flakes

## 蓋物 Warmed Dish

牛蒡豆腐 揚げ牛蒡 三つ葉 山葵

Burdock Tofu, Deep-fried Burdock, Honewort, Wasabi

## 強肴 Special Dish

黒毛和牛すき焼き

白葱 榎茸 菊菜 とろ湯葉叩き 七味唐辛子

Kuroge Wagyu Beef Sukiyaki

Scallion, Enoki Mushroom, Chrysanthemum Leaves, Chopped Tofu Skin, Chili Pepper

## 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

キウイ釜 車海老白和え

ホワイトアスパラガス 防風 海老塩

Prawn with Mashed Tofu in Cup of Kiwi, White Asparagus, Silvertop, Shrimp Salt

## 酒肴 Appetizer

鱸蓼の葉巻き 藻塩 酢橘

鱧唐揚げ 叩きオクラ 黄身酢

本鮪 山葵

水蛸雲丹山椒 冬瓜

焼き茄子寄せ 数の子 アスパラガス

Sea Bass-rolled Water Pepper, Salt, Sudachi Citrus

Deep-fried Pike Conger, Chopped Okra, Egg Vinegar

Tuna, Wasabi

Steamed Octopus with Sea Urchin Sauce with Sansho Pepper, Winter Melon

Grilled Eggplant in Jelly, Herring Roe, Asparagus

## 吸物 Clear Soup

鮑柔煮

生麩素麺 おかわかめ 霰独活 酢橘

Simmered Abalone, Wheat Gluten Somen, Madeira Vine, Udo, Sudachi Citrus

## 焼物 Grilled Dish

真名鰹味噌袖庵焼き

焼きパイン黒胡椒 青唐辛子焼浸し 糸賀喜

Grilled Harvestfish with Miso,

Grilled Pineapple with Black Pepper, Grilled Green Chili Pepper, Tuna Flakes

## 蓋物 Warmed Dish

牛蒡豆腐 揚げ牛蒡 三つ葉 山葵

Burdock Tofu, Deep-fried Burdock, Honewort, Wasabi

## 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

<b>先 付</b> 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	
<b>椀 物</b> 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	
<b>造 り</b> Seafood Sashimi	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
<b>煮 物</b> Simmered Dishes	味噌椀	500
	Miso Soup	
<b>造 り</b> Seafood Sashimi	刺身盛り合わせ 五種	5,800
	5 Kinds of Assorted Sashimi	
<b>造 り</b> Seafood Sashimi	刺身盛り合わせ 七種	7,700
	7 Kinds of Assorted Sashimi	
<b>煮 物</b> Simmered Dishes	茄子の鴨炊き	1,500
	Simmered Eggplant in Broth	
<b>温 物</b> Warm Dishes	蟹茶碗蒸し	1,800
	Steamed Savory Egg Custard with Crab	
<b>温 物</b> 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	
	握り寿司八貫セット	10,000
	8 Pieces of Sushi	

※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