

# ぼたん BOTAN

15,900

## 先付 Amuse-Bouche

蛸酒煎り 雲丹山椒

Steamed Octopus with Sake, Sea Urchin with Sansho Pepper

## 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

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

## 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

## 焼物 Grilled Dish

鰯味噌袖庵焼き

青唐辛子焼浸し 糸賀喜

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

## 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

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	
キウイ釜 車海老白和え	2,200
Prawn with Mashe 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	

### 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

真名鯉味噌袖庵焼き	3,200
Grilled Harvestfish with Miso	