

華 HANA

7,000

先付 Amuse-Bouche

浅利と独活鉄砲和え 分葱 うす揚

Little Neck Clam and Udo with Vinegared Miso and Mustard, Green Onion, Fried Tofu

小皿 Small Dish

雲丹豆腐 とんぶり

Sea Urchin Tofu, Kochia Seed

吸物 Clear Soup

鰯つみれ 豆腐 青味 焼葱 針生姜

Sardine Ball, Tofu, Greens, Scallion, Shredded Ginger

造り Sashimi

鰹叩きと真鯛焼霜かぶ挟み 加賀大胡瓜 玉葱醤油

Bonito, Sea Bream and Turnip, Kagafuto Cucumber, Onion Soy Sauce

組肴三種 Special Dishes

鱈新緑焼き あしらい

桜海老玉地蒸し 生姜餡

稚鮎天麩羅 水雲 酢橘 穂紫蘇

Spanish Mackerel with Green Beans and Cabbage

Steamed Savory Egg Custard with Sakura Shrimp, Ginger Sauce

Young Sweetfish Tempura, Vinegared Seaweed, Sudachi Citrus, Perilla Flower Buds

食事 Steamed Rice

白御飯 茶山椒のせ 香の物 止椀

Steamed White Rice, Dried Baby Sardines and Sansho Pepper with Japanese Tea Leaves,
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

10,700

前菜 Appetizer

浅利と独活鉄砲和え 分葱 うす揚

筍木の芽焼き

雲丹豆腐 とんぶり

Little Neck Clam and Udo with Vinegared Miso and Mustard, Green Onion, Fried Tofu
Grilled Bamboo Shoots with Japanese Sansho Pepper Leaf
Sea Urchin Tofu, Kochia Seed

吸物 Clear Soup

鰯つみれ 豆腐 青味 焼葱 針生姜

Sardine Ball, Tofu, Greens, Scallion, Shredded Ginger

造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dishes

鰯新緑焼き 桜海老

蚕豆 谷中生姜 もろみ味噌 あしらい

Spanish Mackerel with Green Beans and Cabbage, Sakura Shrimp
Broad Beans, Yanaka Ginger, Miso

蓋物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 洗い葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper

揚物 Deep-Fried Dish

稚鮎天麩羅 水雲 酢橘 穂紫蘇

Young Sweetfish Tempura, Vinegared Seaweed, Sudachi Citrus, Perilla Flower Buds

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

5,400

先付 Amuse-Bouche

浅利と独活鉄砲和え 分葱 うす揚

Little Neck Clam and Udo with Vinegared Miso and Mustard, Green Onion, Fried Tofu

小皿 Small Dish

雲丹豆腐 とんぶり

Sea Urchin Tofu, Kochia Seed

造り Sashimi

真鯛焼霜かぶ挟み 加賀太胡瓜 玉葱醤油

Sea Bream and Turnip, Kagafuto Cucumber, Onion Soy Sauce

組肴三種 Special Dishes

鯖新緑焼き あしらい

桜海老玉地蒸し 生姜餡

稚鮎天麩羅 水雲 酢橘 穂紫蘇

Spanish Mackerel with Green Beans and Cabbage

Steamed Savory Egg Custard with Sakura Shrimp, Ginger Sauce

Young Sweetfish Tempura, Vinegared Seaweed, Sudachi Citrus, Perilla Flower Buds

食事 Steamed Rice

白御飯 茶山椒のせ 香の物 止椀

Steamed White Rice, Dried Baby Sardines and Sansho Pepper with Japanese Tea Leaves,
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

<平日限定> Weekdays Only

海の幸ばらちらし御膳

Chirashi-Sushi Lunch Set

4,300

海の幸ばらちらし

Chirashi-Sushi,

茶碗蒸し 吸物 香の物

Steamed Egg Custard, Clear Soup and Japanese Pickles

甘味

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



逸品料理 Chef's Recommendation

先付 Appetizers	白魚うるい寄せ 黄身酢	1,500
	Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	烏賊太白和え 真菰茸	1,200
	Squid with Sesame Oil, Makomo Mushroom	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
椀物 Soup	雲丹豆腐 とんぶり	1,100
	Sea Urchin Tofu, Kochia Seed	
	もずく酢	950
	Seaweed in Vinegar	
造り Seafood Sashimi	シーフードサラダ	2,500
	Seafood Salad	
本日のお吸物	1,130	
	Clear Soup of the Day	
味噌椀	500	
Miso Soup		
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	米茄子の鴨炊き	1,500
	Simmered Eggplant in Broth	
	筍茶巾揚げ 山菜餡掛け	1,800
Bamboo Shoot in Fried Bean Curd with Wild Vegetables Savory Dashi Sauce		
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		

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
	尼鯛白子焼き	3,600
	Grilled Tilefish Soft Roe	
食事 Rice and Noodles	梅茶漬け	1,230
	Rice in Broth with Salted Plum	
	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice of the Day	
	おろしうどん または 蕎麦	2,090
	Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Grated Daikon Radish	
天麩羅うどん または 蕎麦	2,970	
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Tempura		

※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