

蘭

RAN

12,000

前菜 Appetizers

蟹味噌豆腐 焼かますと菊菜のお浸し 海鼠雲酢

Crab Paste Tofu, Barracuda and Chrysanthemum, Sea Cucumber with Grated Daikon Radish and Vinegar

吸物 Clear Soup

河豚真丈 茸 人参 青味 焼ヒレ 酢橘

Pufferfish Ball, Mushroom, Carrot, Greens, Grilled Fin, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の盛り合わせ三種 あしらい

Today's 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

鯛燕 鯛味噌掛け 青味 針柚子

Sea Bream and Turnip with Miso Sauce, Greens, Yuzu

焼物 Grilled Dish

尾鯛若狭焼 柚子柿 あしらい

Tilefish, Persimmon and Yuzu, Garnishes

揚げ物 Deep-Fried Dish

太刀魚と長芋湯葉巻き 車海老唐揚げ 甘長獅子唐 檸檬 塩

Cutlassfish and Tofu Skin-rolled Yam, Prawn, Shishito Pepper, Lemon and Salt

蒸物 Warm Dish

雲子玉地蒸し 粟麩 焼葱 百合根 鱈甲飴 三つ葉

Soft Roe in Steamed Savory Egg Custard, Wheat Gluten, Leek, Lily Bulb, Mitsuba Leaf

食事

穴子蒸し寿司 雲丹のせ 止椀

Steamed Conger Eel Sushi with Sea Urchin, Miso Soup

甘味 Dessert

本日の果物二種盛り 和菓子

Seasonal Fruits, Japanese Confection

※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

寒 椿

KANTSUBAKI

15,300

先 付 Appetizers

柚子釜盛り

海鼠霰酢 林檎 蕪 プチヴェール

Yuzu Cup

Sea Cucumber with Grated Daikon Radish and Vinegar, Apple, Turnip, Petit Vert

小 皿 Small Dish

金目鯛昆布ダマ 焼椎茸 そばの芽

Red Snapper Sashimi Wrapped with Kelp, Shiitake Mushroom, Buckwheat

吸 物 Clear Soup

蟹味噌豆腐 ずわい蟹氷柱 大黒占地 麩 青味 柚子

Crab Paste Tofu, Snow Crab, Shimeji Mushroom, Wheat Gluten, Greens, Yuzu

造 り Sashimi

本鮪 墨イカ 牡丹海老 胡麻白味噌餡 あしらい

Bluefin Tuna, Squid, Prawn with Vegetable Garnishes, Sesame Miso Sauce, Garnishes

焼 物 Grilled Dish

真名鰹酒盗焼 奈良漬チーズ 南天 獅子唐 ピンクペッパー

Grilled Butterfish, Narazuke Pickles and Cheese, Heavenly Bamboo, Pink Pepper

蓋 物 Simmered Dish

鮑七宝蒸し

海老芋 蓮根 木耳 銀杏 海老 百合根 菊菜 山葵 銀餡

Abalone

Taro, Lotus Root, Wood Ear Mushroom, Ginkgo Nuts, Shrimp, Lily Bulb, Chrysanthemum, Wasabi

強 肴 Warm Dish

黒毛和牛ロース網焼き 干草重ね盛

牛蒡 ピーマン金平 金箔 山わさび 酢橘 杉板

Grilled Japanese "Kuroge-Wagyu" Beef Loin

Burdock, Bell Pepper, Gold Leaf, Wasabi, Sudachi Citrus

食 事

バラ箱寿司 伊勢海老香揚げ

イクラ 厚焼玉子 海苔 壬生奈 ガリ 止椀

Chirashi-Sushi, Spiny Lobster

Salmon Roe, Omelet, Seaweed, Potherb Mustard, Pickled Ginger, Miso Soup

甘 味 Dessert

苺大福 本日の水菓子

Rice Cake-coated Strawberry, Fruit of the Day

雲海会席

20,400

先付 Appetizers

柚子釜盛り

海鼠霰酢 林檎 蕪 プチヴェール

Yuzu Cup

Sea Cucumber with Grated Daikon Radish and Vinegar, Apple, Turnip, Petit Vert

小皿 Small Dish

金目鯛昆布〆 焼椎茸 そばの芽

Red Snapper Sashimi Wrapped with Kelp, Shiitake Mushroom, Buckwheat

吸物 Clear Soup

蟹味噌豆腐 ずわい蟹氷柱

大黒占地 麩 青味 柚子

Crab Paste Tofu, Snow Crab, Shimeji Mushroom, Wheat Gluten, Greens, Yuzu

造り Sashimi

伊勢海老 本日の三種盛り あしらい

Lobster and 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

真名鰹酒盗焼 奈良漬チーズ 南天 獅子唐 ピンクペッパー

Grilled Butterfish, Narazuke Pickles and Cheese, Heavenly Bamboo, Pink Pepper

蒸物 Simmered Dish

雲海 鮑七宝蒸し

海老芋 蓮根 木耳 銀杏 海老 百合根 菊菜 山葵餡

Abalone

Taro, Lotus Root, Wood Ear Mushroom, Ginkgo Nuts, Shrimp, Lily Bulb, Chrysanthemum, Wasabi

強肴 Warm Dish

黒毛和牛フィレステーキ 焼野菜

九条葱 朴葉 あしらい 薬味

Japanese 'Kuroge-Wagyu' Beef Filet Steak with Grilled Vegetable, Leek, Garnishes

食事

にぎり寿司五貫 止椀

Sushi of the Day, Miso Soup

水菓子 Dessert

玉手箱 苺大福 本日の水菓子

Rice Cake-coated Strawberry, Fruit of the Day

かえで

KAEDE

15,000

先付 Appetizers

本日の小鉢

Appetizers of the Day

造り Sashimi

本日の二種盛

Today's 2 Kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dish

尾鯛若狭焼 柚子柿 あしらい

Tilefish, Persimmon and Yuzu, Leaf Garnishes

蒸し物 Steamed Dish

茶碗蒸し蟹餡掛け

卸し生姜 九条葱

Steamed Savory Egg Custard with Crab Sauce

Grated Ginger, Scallion

握り寿司 Sushi

大トロ 中トロ 本日の白身魚 本日の貝

墨イカ 生雲丹 イクラ 小肌

牡丹海老 穴子 厚焼き玉子

Fatty Tuna, Semi-fatty Tuna, Whitefish of the Day, Shellfish of the Day

Squid, Sea Urchin, Salmon Roe, Gizzard Shad

Prawn, Sea Eel, Japanese Omelet

止椀

Miso Soup

甘味 Dessert

本日の物

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