

蘭

RAN

13,500

前 菜 Appetizer

椿鰯膾 霽卸し 山葵 防風 鰻昆布巻き
菜の花辛し和え 鮑木の芽焼 たらの芽雲丹揚

Marinated Yellowtail, Grated Daikon Radish, Wasabi, Silvertop, Eel Wrapped in Kelp,
Canola Flower with Mustard, Abalone with Japanese Sansho Pepper, Aralia Sprout Tempura with Sea Urchin

お凌ぎ Sushi

墨烏賊 数の子 海苔

Cuttlefish, Herring Roe, Seaweed

吸 物 Clear Soup

白魚真丈 茸 大根 人参 青味 柚子

Icefish Ball, Mushroom, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

造 り Sashimi

おすすめの三種 あしらい

Today's Recommended 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮 物 Simmered Dish

若竹煮 鯛の子 落 木の芽

Simmered Bamboo Shoots and Seaweed, Seabream Roe, Butterbur, Japanese Sansho Pepper Leaves

焼 物 Grilled Dish

鰯杉板焼 カリフラワー 甘藍 落の薑田楽焼 酢花蓮根 金柑

Grilled Spanish Mackerel, Cauliflower, Cabbage, Japanese Butterbur Scape with Miso, Vinegared Lotus Root, Kumquat

強 肴 Warm Dish

黒毛和牛ロース湯引き 焼胡麻豆腐 浅葱 赤卸し 千本胡瓜 黄身酢

Kuroge Wagyu beef Loin,
Sesame Tofu, Leek, Grated Daikon Radish with Red Pepper, Cucumber, Egg Vinegar

食 事 Noodles

鯉そば 山芋 九条葱 糸唐辛子

Simmered Herring in Sweetened Soy Sauce and Buckwheat Noodles, Grated Yam, Leek, Shredded Red Chili Pepper

甘 味 Dessert

水菓子

Fruit,

※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

冬つぼみ

FUYUTSUBOMI

17,000

先付 Amuse-Bouche

鮫肝蕪博多 萬苣薹 山芋 山葵 椿山鮑
Monkfish Liver and Turnip, Lettuce, Yam, Wasabi, Abalone

合肴 Appetizer

筍車海老鉄扇
大根餅唐墨 百合根金団 黒豆
Bamboo Shoot, Prawn,
Daikon Radish Cake with Dried Mullet Roe, Mushed Sweetened Lily Bulb, Black Bean

吸物 Clear Soup

清汁仕立て 尼鯛唐揚げ 炙り唐墨 鶯菜 霞蕪 柚子
Deep-fried Tilefish, Dried Mullet Roe, Japanese Mustard Spinach, Turnip, Yuzu

造り Sashimi

おすすめの三種 あしらい
Today's Recommended 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉岩塩焼
Kuroge Wagyu beef Fillet Steak with Salt

小鍋 Hot Pot

金子 葛豆腐 法蓮草 絞り生姜
Sea Cucumber, Kudzu Starch Tofu, Spinach, Squeezed Ginger

酢物 Vinegared Dish

河豚千枚蕪巻 数の子 菜の花 金時人参 加減酢
Pufferfish Rolled with Pickled Turnip, Herring Roe, Canola Flower, Carrot, Mild Vinegar Sauce

食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀
3 Kinds of Sushi, Miso Soup

甘味 Dessert

本日の水菓子
Today's 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

かえで

KAEDE

16,500

前 菜 Appetizers

鰯利休膾 茸 蕎麦の芽 針柚子
鉄皮煮凝り 数の子博多 黒豆 菜の花辛子和え

Marinated Herring with Sesame, Mushrooms, Buckwheat, Yuzu
Pufferfish Skin in Broth Jelly, Herring Roe and Cucumber, Black Bean, Canola Flower with Mustard

吸 物 Sashimi

白魚真丈 茸 大根 人参 青味 柚子

Icefish Ball, Mushroom, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

焼 物 Grilled Dish

鱈杉板焼 カリフラワー 甘藍 露の薑田楽焼 酢花蓮根

Grilled Spanish Mackerel, Cauliflower, Cabbage, Japanese Butterbur Scape with Miso, Vinegared Lotus Root, Kumquat

煮 物 Steamed Dish

米茄子鴨炊き 糸賀喜 鷹の爪 打ち葱

Steamed Savory Egg Custard with Crab Sauce
Grated Ginger, Scallion

握り寿司 Sushi

本鮪ト口 福良鮑 金目鯛 河豚

白烏賊 北寄貝 穴子 牡丹海老

雲丹 漬鮪赤身 厚焼き玉子 新生姜

Fatty Tuna, Abalone, Alfonsino, Pufferfish
Squid, Surf Clam, Sea Eel, Prawn
Sea Urchin, Marinated Tuna, Japanese Omelet, Pickled Ginger

赤出汁

Miso Soup

甘 味 Dessert

水菓子

Fruit

※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	刺身湯葉	820
	Tofu Skin Sashimi	
	練利休膾	1,200
	Marinated Herring with Sesame	
	野菜のお浸し	820
	Boiled Vegetables	
	鮫肝蕪博多	1,500
	Monkfish Liver and Turnip	
椀物 Soup	もずく酢	920
	Seaweed in Vinegar	
	シーフードサラダ	1,650
	Seafood Salad	
	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
	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	
	刺身盛り合わせ 七種	7,700
7 Kinds of Assorted Sashimi		
温物 Warm Dishes	米茄子の鴨炊き	1,250
	Simmered Eggplant in Broth	
	若竹煮	1,350
	Simmered Bamboo Shoots and Seaweed,	
	海の幸の茶碗蒸し	1,230
	Seafood in Steamed Savory Egg Custard	
	椿鰯のしゃぶしゃぶ鍋	2,650
Yellowtail Shabu-Shabu		
小鍋 金子 葛豆腐	2,500	
Sea Cucumber, Kudzu Starch Tofu		

※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

揚物
Deep-fried Dishes

野菜精進揚げ	1,630
Vegetable Tempura	
盛り合わせ天麩羅	2,750
Assorted Tempura	
車海老の天麩羅 (3本)	2,650
Prawn 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	10,200
150 g	15,300
地養卵出汁巻き玉子	1,600
Japanese Omelet	
鱈杉板焼	2,100
Grilled Spanish Mackerel	

食事
Rice and Noodles

梅茶漬け	1,230
Rice in Broth with Salted Plum	
御飯	400
Steamed Rice	
本日の御飯	620
Steamed Rice of the Day	
にぎり寿司 八貫セット 止椀	8,150
8 Pieces of Nigiri Sushi Served with Miso Soup	
天井	3,410
Tempura over Rice	
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	