

悠楽御膳

YURAKU GOZEN

4,900

先付 Amuse-Bouche

鰯利休膾 茸 蕎麦の芽 針柚子

Marinated Herring with Sesame, Mushroom, Buckwheat, Yuzu

前菜 Appetizer

鱈袖香焼 寒椿サーモン 千枝蕪 酢橘
干柿白和え 鉄皮煮凝り 菜の花辛子和え
烏賊高菜寿司

Spanish Mackerel with Yuzu Flavor, Salmon, Turnip, Sudachi Citrus,
Dried Persimmon with Cream Cheese, Pufferfish in Jelly Broth, Canola Flower with Mustard,
Squid and Japanese Mustard Leaf Sushi

温物 Hot Pot

椿鰯しゃぶ

榎茸 筈打ち葱 三つ葉 赤卸し 酢橘 ポン酢

Yellowtail Shabu-Shabu

Enoki Mushrooms, Scallion, Honewort,

Grated Daikon Radish with Red Pepper, Sudachi Citrus, Ponzu Sauce

揚げ物 Deep-Fried Dish

海老天麩羅 海老芋おかき揚げ

牛蒡 ブロccoli 海苔卸し 天出汁

Shrimp Tempura, Fried Taro with Rice Crackers,

Burdock, Broccoli, Grated Daikon Radish and Seaweed, Tempura Dipping Sauce

食事 Steamed Rice

ちりめん山椒おこわ 銀鮭 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Dried Baby Sardine and Sansho Pepper, Amber Jelly Broth

Miso Soup and Japanese Pickles

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

梅見月

UMEMITSUKI

6,500

先付 Appetizers

鰯利休膾 茸 蕎麦の芽 針柚子

Marinated Herring with Sesame, Mushroom, Buckwheat, Yuzu

吸物 Clear Soup

白魚真丈 茸 大根 人参 青味 柚子

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

造り Sashimi

本日の二種 あしらい

2 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

米茄子の鳴炊き 鰯煮付け

糸搔き 刻み葱 糸唐辛子

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

焼物 Grilled Dish

ずわい蟹甲羅焼き 帆立 海老茸 芽キャベツ あしらい

Snow Crab Grilled in Shell, Scallop, Taro, Brussels Sprouts

蒸物 Steamed Dish

雲子羽二重蒸し 湯葉 百合根 銀杏 生姜 雲飴

Soft Cod Roe, Tofu Skin, Lily Bulb, Ginkgo, Ginger, Amber Jelly with Grated Daikon Radish

食事 Steamed Rice

ちりめん山椒おこわ 銀飴 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Dried Baby Sardines and Sansho Pepper, Amber Jelly Broth
Miso Soup and Japanese Pickles

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

藍

AI

8,200

前菜 Appetizers

鮫肝豆腐 鮫鰾塩辛 酢橘 割酢
車海老黄身寿司 鉄皮煮凝り

数の子博多 黒豆 菜の花辛子和え

Monkfish Liver Tofu, Salted Monkfish Entrails, Sudachi Citrus, Vinegar Broth,
Prawn and Egg Sushi, Pufferfish in Jelly Broth,
Herring Roe and Cucumber, Black Soybeans, Canola Flower with Mustard

吸物 Clear Soup

白魚真丈 茸 大根 人参 青味 柚子
Icefish Ball, Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種 あしらい

3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 鰯煮付け 糸掻き 刻み葱 糸唐辛子

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

焼物 Grilled Dish

ずわい蟹甲羅焼き 帆立 海老芋 芽キャベツ あしらい

Snow Crab Grilled in Shell, Scallop, Taro, Brussels Sprouts

蒸物 Steamed Dish

雲子羽二重蒸し 湯葉 百合根 銀杏 生姜 霰餡

Soft Cod Roe, Tofu Skin, Lily Bulb, Ginkgo, Ginger, Amber Jelly with Grated Daikon Radish

食事 Steamed Rice

ちりめん山椒おこわ 銀餡 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Dried Baby Sardines and Sansho Pepper, Amber Jelly Broth
Miso Soup and Japanese Pickles

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

10,000

前菜 Appetizers

鮫肝豆腐 鮫鰾塩辛 酢橘 割酢

車海老黄身寿司 鉄皮煮凝り

数の子博多 黒豆 菜の花辛子和え

Monkfish Liver Tofu, Salted Monkfish Entrails, Sudachi Citrus, Vinegar Broth,
Prawn and Egg Sushi, Pufferfish in Jelly Broth,
Herring Roe and Cucumber, Black Soybeans, Canola Flower with Mustard

吸物 Clear Soup

白魚真丈 茸 大根 人参 青味 柚子

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

造り Sashimi

本日の三種 あしらい

3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 鰯煮付け 糸掻き 刻み葱 糸唐辛子

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

焼物 Grilled Dish

ずわい蟹甲羅焼き 帆立 海老芋 芽キャベツ あしらい

Snow Crab Grilled in Shell, Scallop, Taro, Brussels Sprouts

揚げ物 Deep-Fried Dish

鮑磯辺揚げ 公魚天麩羅 野菜天二種 天出汁

Abalone with Seaweed, Pond Smelt, 2 Kinds of Vegetable Tempura, Tempura Dipping Sauce

食事 Chirashi-Sushi or Noodles

ちらし寿司 止椀 または 山菜卸しそば

Chirashi-Sushi, Miso Soup or Buckwheat Noodles with Wild Vegetables and Grated Daikon Radish

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

寿司御膳

～にぎり寿司盛合せ～

Assorted Sushi Set

7,000

先付 Amuse-Bouche

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 鰯煮付け 糸搔き 刻み葱 糸唐辛子
Simmered Eggplant and Yellowtail in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

寿司盛り合わせ Assorted Sushi

本鮪 真鯛 平貝 小肌 烏賊 菜の花
小鉢盛り・イクラ 大葉
穴子利休巻き 海老手綱寿司 玉子焼き 新生姜
Bluefin Tuna, Sea Bream, Pen Shell, Gizzard Shad, Squid, Canola Flower,
Salmon Roe and Green Shiso in Small Cup,
Sea Eel and Sesame Roll Sushi, Shrimp, Omelet, Ginger

吸物 Clear Soup

白魚真丈 茸 大根 人参 青味 柚子
Icefish Ball, Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

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.

※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