

冬菊

FUYUGIKU

6,000

先付 Appetizers

胡桃豆腐 甘海老 落ズッキーニ

Walnut Tofu, Sweet Shrimp, Butterbur, Zucchini

吸物 Clear Soup

河豚真丈 生麩 人参 青味 酢橘

Puffer Fish Dumpling, Wheat Gluten, Carrot, Greens, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の白身魚 本鮪 牡丹海老 妻いろいろ

Whitefish, Bluefin Tuna, Prawn with Vegetable Garnishes

温物 Simmered Dish

鱧鳴門巻き 野辺卸し 糸唐辛子

Pike Eel, Grated Daikon Radish, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

金目鯛挟み焼き 網筈柚子 あしらい

Grilled Alfonsino, Yuzu, Garnishes

揚げ物 Deep-Fried Dishes

慈姑饅頭 河豚 獅子唐 天出汁餡かけ

Arrowhead Dumpling, Puffer Fish, Green Pepper

食事 Rice or Noodles

ひじき御飯 止椀 香の物

又は 芥子蕎麦

Seasoned Rice with Hijiki, Miso Soup and Japanese Pickles
or Mustard Buckwheat Noodles

甘味 Dessert

柚子ムース 最中

Yuzu Mousse, Monaka

※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

藍

AI

8,000

前 菜 Appetizers

煮凝り 朧湯葉 粒貝白和え

春日子鯛菊花巻き 伊達巻 ごとみ

Jelled Fish, Bean Curd, Turban Shell with Cream Cheese and Vinegar
Sea Bream-rolled Chrysanthemum, Rolled Omelet, Ostrich Fern

吸 物 Clear Soup

河豚真丈 生麩 人参 青味 酢橘

Puffer Dumpling, Wheat Gluten, Carrot, Greens, Sudachi Citrus

造 り Sashimi

本日の白身魚 本鮪 牡丹海老 妻いろいろ

Whitefish, Bluefin Tuna, Prawn with Vegetable Garnishes

温 物 Simmered Dish

鱧鳴門巻き 野辺卸し 糸唐辛子

Pike Eel, Grated Daikon Radish, Shredded Red Chili Pepper

焼 物 Grilled Dish

金目鯛挟み焼き 網笠柚子 あしらい

Grilled Alfonsino, Yuzu, Garnishes

揚げ物 Deep-Fried Dishes

慈姑饅頭 河豚 獅子唐 天出汁餡かけ

Arrowhead Dumpling, Puffer Fish, Green Pepper

食 事 Rice or Noodles

ひじき御飯 止椀 香の物

又は 芥子蕎麦

Seasoned Rice with Hijiki, Miso Soup and Japanese Pickles
or Mustard Buckwheat Noodles

甘 味 Dessert

柚子ムース 最中

Yuzu Mousse, Monaka

※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

葵

AOI

10,000

前菜 Appetizers

煮凝り 朧湯葉 粒貝白和え

春日子鯛菊花巻き 伊達巻 ごとみ

Jellied fish, Bean Curd, Turban Shell with Cream Cheese and Vinegar
Sea Bream-rolled Chrysanthemum, Rolled Omelet, Ostrich Fern

吸物 Clear Soup

河豚真丈 生麩 人参 青味 酢橘

Puffer Fish Dumpling, Wheat Gluten, Carrot, Greens, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の白身魚 本鮪 牡丹海老 妻いろいろ

Whitefish, Bluefin Tuna, Prawn with Vegetable Garnishes

温物 Simmered Dish

鱧鳴門巻き 野辺卸し 糸唐辛子

Pike Eel, Grated Daikon Radish, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

きんき西京焼き あしらい

Grilled Red Snapper with Saikyo Miso, Garnishes

揚げ物 Deep-Fried Dishes

慈姑饅頭 河豚 獅子唐 天出汁餡かけ

Arrowhead Dumpling, Puffer Fish, Green Pepper

食事 Rice or Noodles

本日の握り寿司五貫 止椀

5 Pieces of Sushi and Miso Soup

甘味 Dessert

柚子ムース 最中

Yuzu Mousse, Monaka

※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

蘭

RAN

13,000

先付 Appetizer

鮫鱈肝和え 芥 榎 キヤビア エンダイブ
Angler liver, Dropwort, Enoki Mushroom, Caviar, Endive

お凌ぎ Small Dish

鱈高菜寿司 こぼれいくら
Mackerel and Takana Leaf Mustard Sushi, Salmon Roe

吸物 Clear Soup

河豚真丈 生麩 人参 青味 酢橘
Puffer Fish Dumpling, Wheat Gluten, Carrot, Greens, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の魚二種 本鮪 妻いろいろ
Two Kinds of Fish of the Day, Bluefin Tuna with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

鱈煮 米茄子の鴨炊き 笹打ち葱 あられ
Simmered Cod and Grated Radish, Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Crackers

焼物 Grilled Dish

雲子 国産牛フィレ西京焼 鰻照り焼き あしらい
Soft Cod Roe, Grilled Japanese Beef Fillet with Saikyo Miso, Eel Teriyaki, Garnishes

揚げ物 Deep-fried Dish

蟹 山菜天麩羅 天出汁
Crab and Vegetable Tempura

食事 Rice and Noodles

穴子と雲丹の蒸し寿司 止椀
Sea Eel and Sea Urchin Sushi, Miso Soup

甘味 Dessert

メロン 栗
Melon, Chestnut

※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

16,500

先 付 Appetizer

海鼠霰酢 敷き柚子 いくら 胡瓜 エンダイブ

Sea Cucumber and Grated Radish with Vinegar, Yuzu, Salmon Roe, Cucumber, Endive

吸 物 Clear Soup

尾鯛年輪巻 金時人参 生麩 茸 青味 木の芽

Tilefish, Carrot, Wheat Gluten, Mushroom, Greens, Japanese Sansho Pepper Leaf

造 り Sashimi

殻盛り 生貝三種 白身魚 妻いろいろ

Three Kinds of Shellfish, Whitefish with Vegetable Garnishes

小 皿 Small Dish

鴨ロース有馬煮 ルッコラ 蕪 パプリカ

Simmered Duck Roast with Sansho Pepper, Arugula, Turnip, Pepper

焼 物 Grilled Dish

本鮪利休焼き 鮑塩焼き 肝餡 茄子 トマト 酢橘

Grilled Bluefin Tuna with Sesame, Grilled Abalone with Salt, Liver Paste, Eggplant, Tomato, Sudachi Citrus

口 替 り Kuchigawari

黒毛和牛サーロイン蒸ししゃぶ

しろ菜 芹 茸 葱 子り酢

Japanese "Kuroge-Wagyu" Beef Sirloin "Shabu-Shabu"

Japanese Cabbage, Dropwort, Mushroom, Scallion, Ponzu Sauce

食 事 Rice or Noodles

車海老ばら飯 香の物 止椀

Rice with Shrimp Tempura, Miso Soup and Japanese Pickles

甘 味 Dessert

本日の果物四種と

苺アイス 又は 和菓子

4 Kinds of Assorted Fruits of the Day,
Strawberry Ice Cream or 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

藤

FUJI

22,000

先付 Appetizer

海鼠漬酢 敷き柚子 いくら 胡瓜 エンダイブ

Sea Cucumber and Grated Radish with Vinegar, Yuzu, Salmon Roe, Cucumber, Endive

吸物 Clear Soup

尾鯛年輪巻 金時人参 生麩 茸 青味 木の芽

Tilefish, Carrot, Wheat Gluten, Mushroom, Greens, Japanese Sansho Pepper Leaf

造り Sashimi

伊勢海老 白身魚 生貝二種 妻いろいろ

Spiny Lobster, Whitefish, Two Kinds of Shellfish with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

本鮪利休焼き 鮑塩焼き 肝餡 茄子 トマト 酢橘

Grilled Bluefin Tuna with Sesame, Grilled Abalone with Salt, Liver Paste, Eggplant, Tomato, Sudachi Citrus

口替り Kuchigawari

黒毛和牛サーロイン網焼き 生野菜添え

Broiled Japanese "Kuroge-Wagyu" Beef Sirloin and Salad

食事 Rice or Noodles

本日の握り寿司五貫 止椀

5 Pieces of Sushi and Miso Soup

甘味 Dessert

本日の果物四種と

苺アイス 又は 和菓子

4 Kinds of Assorted Fruits of the Day,
Strawberry Ice Cream or 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

鉄板焼ランチ

LUNCH

8,000

前菜

Appetizer

本日の前菜四種盛り
Assorted Appetizers of the Day

吸物

Clear Soup

鰹節と昆布の一番出汁で
本日の吸物
Clear Soup of the Day

サラダ

Salad

鉄板で焼きあげる 炙りベーコン彩りサラダ
山葵ドレッシングと共に
Bacon Salad with Wasabi Dressing

鉄板焼

Teppanyaki Dish

野菜盛合わせ ヒマラヤ岩塩板にのせて
Grilled Vegetables on Himalayan Salt Tray
黒毛和牛サーロイン 50g
国産牛ヒレ 40g 薬味添え
Japanese “Kuroge-Wagyu” Sirloin 50g and Japanese “Wagyu” beef fillet 40g

食事

Rice

新潟県産コシヒカリ白飯
味噌椀 香の物
(ガーリックライス+1,000円)
Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
(Fried Garlic Rice + 1,000)

甘味

Dessert

本日のデザート
Desserts of the Day

穂花 HONOKA

13,000

前菜

Appetizer

本日の前菜四種盛り
Assorted Appetizers of the Day

吸物

Clear Soup

鰹節と昆布の一番出汁で
本日の吸物
Clear Soup of the Day

サラダ

Salad

鉄板で焼きあげる 炙りベーコン彩りサラダ
山葵ドレッシングと共に
Bacon Salad with Wasabi Dressing

鉄板焼

Teppanyaki Dish

海の幸のグリル 木の実ソースを添えて
Seafood with Walnut and Pine Nut Sauce
焼野菜盛合わせ ヒマラヤ岩塩板にのせて
Grilled Vegetables on Himalayan Salt Tray
黒毛和牛サーロイン 80g 薬味添え
(黒毛和牛フィレ+2,000円)
Japanese "Kuroge-Wagyu" Sirloin 80g
(Japanese "Kuroge-Wagyu" Fillet + ¥2,000)

食事

Rice

ガーリックライス 又 新潟県産コシヒカリ白飯
味噌椀 香の物
Fried Garlic Rice or White Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

甘味

Dessert

デザート盛合わせ
Assorted Desserts of the Day

こもれび KOMOREBI

16,500

先付

Appetizer

本日の一品
Special of the Day

逸品

Small Dish

牛筋のビーフシチュー バケット添え
Beef Tendon Stew with Baguette

造り替わり

Fresh Dish

魚介のサラダ仕立て
Seafood Carpaccio

鉄板焼

Teppanyaki Dish

一手間加えた鮑のソテー
Abalone Sauté

海の幸のグリル 木の実ソースを添えて
Grilled Seafood with Walnut and Pine Nut Sauce

焼野菜盛合わせ
Grilled Vegetables

黒毛和牛サーロイン 70g 又 黒毛和牛フィレ 50g
Japanese "Kuroge-Wagyu" Sirloin 70g or Tenderloin Fillet 50g

食事

Rice

ガーリックライス 味噌椀 香の物
又

本日の焼きおにぎり茶漬 香の物
Fried Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
or Onigiri (Rice Ball) in Soup, Japanese Pickles

甘味

Dessert

デザート盛合わせ
Assorted Desserts of the Day

漁火

ISARIBI

16,500

先付
Appetizer
本日の一品
Special of the Day

吸物
Clear Soup
鰹節と昆布の一番出汁で 本日の吸物
Clear Soup of the Day

造り替わり
Fresh Dish
魚介のサラダ仕立て
Seafood Carpaccio

鉄板焼
Teppanyaki Dish
一手間加えた鮑のソテー
Abalone Sauté
海の幸のグリル木の実ソースを添えて
Grilled Seafood with Walnut and Pine Nut Sauce
焼野菜盛合わせ
Grilled Vegetables
伊勢海老のポワレ 雲丹ソースを掛けて
Lobster Poêlé with Sea Urchin Sauce

食事
Rice
ガーリックライス 味噌椀 香の物
又
本日の焼きおにぎり茶漬け 香の物
Fried Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
or Onigiri (Rice Ball) in Soup, Japanese Pickles

甘味
Dessert
デザート盛合わせ
Assorted Desserts of the Day

樹

ITSUKI

20,000

造り替わり
Fresh Dish
本日のおすすめ寿司 二品
Recommended Sushi of the Day

逸品
Small Dish
牛筋のビーフシチュー バケット添え
Beef Tendon Stew with Baguette

サラダ
Salad
鉄板で焼きあげる 炙りベーコン彩りサラダ
山葵ドレッシングと共に
Bacon Salad with Wasabi Dressing

鉄板焼
Teppanyaki Dish
一手間加えた鮑のソテー
Abalone Sauté
伊勢海老のポワレ 雲丹ソースを掛けて
Lobster Poêle with Sea Urchin Sauce
焼野菜盛合わせ ヒマラヤ岩塩板にのせて
Grilled Vegetables on Himalayan Salt Tray
黒毛和牛サーロイン 100g 又 黒毛和牛フィレ 80g
Japanese "Kuroge-Wagyu" Sirloin 100g or Tenderloin Fillet 80g

食事
Rice
ガーリックライス 味噌椀 香の物 又 本日の焼きおにぎり茶漬け 香の物
Fried Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles or Onigiri (Rice Ball) in Soup, Japanese Pickles

甘味
Dessert
デザート盛合わせ
Assorted Desserts of the Day

匠 TAKUMI

25,000

逸品

Small Dish

季節の和前菜盛合わせ
Assorted Appetizers of the Season

造り替わり

Fresh Dish

本日のおすすめ寿司 二品
Recommended Sushi of the Day

鉄板焼 海の幸

Teppanyaki Seafood

フォアグラと大根のソテー ピンクペッパー バルサミコ醤油
Foie Gras with Radish, Pink Pepper and Balsamic Soy Sauce

鮑のバター醤油掛け
Abalone Sauté with Soy Sauce

伊勢海老のポワレ 雲丹ソースを掛けて
Lobster Poêle with Sea Urchin Sauce

鉄板焼 肉料理

Teppanyaki Meat

黒毛和牛サーロイン フィレ 食べ比べ 各 50g

焼野菜 薬味と共に

Japanese "Kuroge-Wagyu" Sirloin 50g and Japanese "Kuroge-Wagyu" Tenderloin 50g
Grilled Vegetables

食事

Rice

ガーリックライス 味噌椀 香の物
又

本日の焼きおにぎり茶漬け 香の物
Fried Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
or Onigiri (Rice Ball) in Soup, Japanese Pickles

甘味

Dessert

デザート盛合わせ
Assorted Desserts of the Day

鉄板焼きシェフ厳選 ~逸品料理~

Chef's a'la Carte Recommendations

フォアグラ大根 Foie Gras with Radish	3,000
牛筋のビーフシチュー バケット添え Beef Tendon Stew with Baguette	2,000

《和牛 Japanese Beef》

黒毛和牛サーロイン Japanese "Kuroge-Wagyu" Sirloin	100g	9,000
黒毛和牛フィレ Japanese "Kuroge-Wagyu" Fillet	150g	13,500
	100g	10,000
	150g	15,000

《魚介類 Seafood》

伊勢海老 Lobster	8,000	蒸し鮑 一杯 Steamed Abalone	4,000
車海老 Prawn	二尾 2,200	活鮑 一杯 Live Abalone	時価 Inquire ※係りまでご確認下さいませ
帆立貝 Scallop	一個 1,200	鯛 一人前 Sea Bream	1,600

《その他》

前菜三種盛り Three Kinds of Appetizers	1,200	生野菜サラダ Fresh Mixed Salad	900
前菜七種盛り Seven Kinds of Appetizers	2,000	焼き野菜 一人前 (七品) 7 Kinds of Grilled Vegetables	1,500

《食事 Rice and Soup》 全てのご飯には香の物がつきます

ガーリックライス (赤出汁付き) Fried Garlic Rice	2,000	本日のお吸物 Today's Clear Soup	1,100
焼きおにぎり茶漬け Rice Ball in Clear Soup	1,500	味噌椀 Soup Miso Soup	500
御飯 Steamed White Rice	600	寿司三貫セット Sushi Set	1,500
本日の御飯 Today's Steamed Rice	800	食事セット (白飯・止椀・香の物) Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles	1,000

寿司会席

～あやめ～ Sushi Kaiseki

10,000

先附

Hors d'oeuvre

米茄子の鴨炊き、茶碗蒸し

Simmered Eggplant in Broth, Steamed Egg Custard

にぎり九貫と巻物 赤出汁

(大とろ、中とろ、白身、生雲丹、その他五貫)

9 Pieces of Sushi, Red Miso Soup

本日のデザート

Dessert of the Day

寿司会席

～かきつばた～ Sushi Kaiseki

13,000

先附、造り三種

Hors d'oeuvre, Sashimi

米茄子の鴨炊き、蒸し物

Simmered Eggplant in Broth, Steamed Dish

にぎり九貫と巻物 赤出汁

(大とろ、中とろ、白身、生雲丹、その他五貫)

9 Pieces of Sushi, Red Miso Soup

本日のデザート

Dessert of the Day

MIYUKI Children'Bento Box



フライドポテト
French-fried Potatoes
400

ちawanむし
Steamed Egg Custard
600

天ぷら
Tempura
950

牛フィレステーキ
Steak of Beef Fillet
1200

ハンバーグ
Hamburg Steak
1200

Children'Bento Box 【KIBOU】

お子様弁当 きぼう

てりやきハンバーグ Teriyaki Hamburger Steak

オムレツ Plain Omelet

フライドポテト French-fried Potatoes

天ぷら Tempura

サラダ Salad

てっか巻き Rolled Sushi with Tuna

かっぱ巻き Rolled Sushi with Cucumber

たまご寿司 Omelet Sushi

ちawanむし Steamed Egg Custard

おみそしる Miso Soup

デザート Assorted Dessert

オレンジジュース Fresh Orange Juice

3,500

うどん/そば
Udon/Soba
500

Children'Bento Box 【HIKARI】

お子様弁当 ひかり

牛フィレステーキ Steak of Beef Fillet

オムレツ Plain Omelet

フライドポテト French-fried Potatoes

天ぷら Tempura

サラダ Salad

おさしみ Sashimi

かにこうら焼き Grilled Crab

ちらし寿司 Chirashi Sushi

ちawanむし Steamed Egg Custard

おみそしる Miso Soup

フルーツ Fruit

オレンジジュース Fresh Orange Juice

5,000

ジュース
オレンジ/アップル
Orange/Apple
450

アイスクリーム
Ice Cream
500

オムレツ
Plain Omelet
800

かにこうら焼き
Grilled Crab
800

てっか巻き
Rolled Sushi with Tuna
800

かっぱ巻き
Rolled Sushi with Cucumber
400

ばらちらし
Chirashi Sushi
1000