

ぼたん BOTAN

15,900

先 付 Amuse-Bouche

海そうめん 真蛸 酢蓮根 梅肉 加減酢

Umi Somen Seaweed, Octopus, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum, Vinegar

握り寿司十貫 Sushi

巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, 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 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

りんどう RINDOU

24,300

先 付 Amuse-Bouche

海そうめん 真蛸 酢蓮根 梅肉 加減酢

Umi Somen Seaweed, Octopus, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum, Vinegar

蓋 物 Simmered Dish

加茂茄子 針大葉 系がき

Simmered Eggplant in Broth, Shredded Perilla, Dried Tuna Flakes

揚 物 Deep-Fried Dish

海老と枝豆の飛竜頭 鬼卸し

Deep Fried Tofu with Shrimp and Green Soybeans, Grated Daikon Radish

握り寿司十貫 Sushi

巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, 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 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

海そうめん

Umi Somen Seaweed

1,300

刺身湯葉

Tofu Skin Sashimi

950

野菜のお浸し

Boiled Vegetables in Broth

900

大五岩魚酢洗い

Japanese Char with Vinegar

2,200

もずく酢

Seaweed in Vinegar

950

シーフードサラダ

Seafood Salad

2,500

揚 物

Deep-fried Dishes

野菜精進揚げ

Vegetable Tempura

1,800

盛り合わせ天麩羅

Assorted Tempura

3,800

焼 物

Grilled Dishes

鴨ロース炙り焼き

Grilled Duck

2,600