

逸品料理 Chef's Recommendation

先 付 Appetizers	蟹としろ菜の柿酢掛け	1,000
	Crab with Persimmon Vinegar	
	刺身湯葉	820
	Tofu Skin Sashimi	
	金目鯛焼霜 煎り酒	2,400
	Seared Golden Eyed Snapper	
	野菜のお浸し	820
	Boiled Vegetables in broth	
	鰯鯖雪花和え	1,600
Mackerel Pickled in Vinegar with Dried Tofu		
もずく酢	920	
Seaweed in Vinegar		
シーフードサラダ	2,500	
Seafood Salad		
椀 物 Soup	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	1,450
	Simmered Eggplant in Broth	
	鰯酒粕煮 海老芋	1,800
	Yellowtail with Sake Lees, Taro	
	蟹茶碗蒸し	1,800
	Crab in Steamed Savory Egg Custard	
鯛のしゃぶしゃぶ鍋	3,200	
Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot		

揚物 Deep-fried Dishes	野菜精進揚げ	1,630
	Vegetable Tempura	
	盛り合わせ天麩羅	3,500
	Assorted 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
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 止椀 香の物	4,500
	Tempura over Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles	
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		

※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

14,400

先付 Amuse-Bouche

帆立飛竜頭 藻生姜

Deep-fried Tofu with Scallop, Ginger

酒肴二種 Small Dish

寒鯖酢 雪花和え

しろ菜と蟹柿酢掛け イクラ

Mackerel Pickled in Vinegar with Dried Tofu
Shirona Leaves and Crab with Persimmon Vinegar

吸物 Clear Soup

南京摺り流し 鴨丸 芽葱 山椒

Pureed Pumpkin Soup with Duck Ball, Scallion, Sansho Pepper

造り Sashimi

本日の三種 あしらい

3 Kinds of Sashimi of the Day with Vegetable Garnishes

小煮物 Simmered Dish

はつめじろ 海老芋 花ませ菊菜

Dried Baby Sardines Seasoned with Sansho Pepper, Taro, Chrysanthemum Leaves

焼物 Grilled Dish

黒毛和牛舞茸真丈巻き 酢橘

鰯鉄焼き 焼葱 辛子 あしらい

Kuroge Wagyu beef-rolled Maitake Mushroom Cake, Sudachi Citrus
Grilled Yellowtail, Scallion, Mustard

酢物 Vinegared Dish

海松貝酢味噌 独活 分葱 胡瓜 辛子 加減酢

Giant Clam with Vinegared Miso, Udo, Scallion, Cucumber, Mustard, Mild Vinegar Sauce

食事 Rice

焼蟹茶漬け 香の物

Broth over Rice with Grilled Crab

甘味 Dessert

水菓子

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.

寒椿

KATSUBAKI

18,100

先付 Amuse-Bouche

金目鯛焼霜 山葵 椎茸 萬苣薹 煎り酒

Seared Alfonsino, Wasabi, Shiitake Mushroom, Lettuce Served with Seasoned Sake Sauce

珍味三種 Appetizer

鮫鰾肝和え

唐墨餅

本皮酢味噌掛

Monkfish, Liver, Dried Mullet Roe Cake, Whale with Vinegar Miso

吸物 Clear Soup

河豚土瓶蒸し 焼鰯 河豚真丈 茸 三つ葉 酢橘

Clear Soup with Pufferfish, Pufferfish Cake, Mushroom, Honewort, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の五種 あしらい

5 Kinds of Sashimi of the Day with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼き

雲子香り焼き 花まぜ菊菜 糸搔き 姫大根

Kuroge Wagyu beef Fillet,

Grilled Fish Soft Roe, Chrysanthemum Leaves, Dried Tuna Flakes, Daikon Radish

小煮物 Simmered Dish

鰯有馬煮 牛蒡 山の芋 木の芽

Simmered Herring with Sansho Pepper, Burdock, Yam, Sansho Pepper Leaf

酢物 Vinegared Dish

蟹柿酢掛け イクラ しろ菜

Crab with Persimmon Vinegar, Salmon Roe, Shirona Leaves

食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀

3 Kinds of Sushi, Miso Soup

甘味 Dessert

水菓子

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.

あかね

AKANE

18,000

本日の物 Appetizers

温物 Warm Dish

米茄子 鴨炊き 朧昆布

糸搔き 刻み葱 糸唐辛子

Simmered Eggplant, Shredded Tangle of Kelp,
Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

勅着 Grilled Dish

鰯 焼き葱 辛子

Grilled Yellowtail, Scallion, Mustard

握り寿司 Sushi

中トロ 白身 貝類 夕物 本日の逸品
牡丹海老 雲丹 穴子 厚焼き玉子 細巻き寿司

Semi-fatty Tuna, Whitefish, Clam, Today's Fish,
Prawn, Sea Urchin, Sea Eel, Omelet, Sushi Roll

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.