

冬菊

FUYUGIKU

7,000

先付 Amuse-Bouche

焼鱈ほぐし分葱味噌 粟麩 独活
Cod with Scallion and Miso, Wheat Gluten, Udo

吸物 Clear Soup

蟹真丈 茸 青味 針生姜
Crab Cake, Mushroom, Greens, Ginger

造り Sashimi

本日の二種 あしらい
2 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

鰯酒粕煮 海老芋 人参 芹 七味唐辛子
Yellowtail with Sake Lees, Taro, Carrot, Japanese Parsley, Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

金目鯛 薩摩芋金平挟み焼 あしらい
Sweet Potato and Burdock Wrapped with Alfonsino

揚げ物 Deep-Fried Dish

烏賊雲丹衣揚げ 大根唐揚げ
Fried Squid with Sea Urchin, Deep-fried Daikon Radish

食事 Steamed Rice

湯葉餡掛けおこわ 止椀 香の物
Steamed Sticky Rice with Tofu Skin in Savory Dashi Sauce, 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

8,700

前菜 Amuse-Bouche

帆立豆腐 イクラ 山葵餡 鮫鱈共肝和え 紅葉卸し 浅葱
穴子南瓜寄せ 胡桃カリフラワー 網笠柚子甘露煮

Scallop Tofu, Salmon Roe, Wasabi Sauce, Monkfish and Liver, Grated Daikon Radish with Red Chili Pepper, Scallion
Sea Eel and Pumpkin, Cauliflower with Walnuts, Sweet Boiled Yuzu

吸物 Clear Soup

蟹真丈 茸 青味 針生姜
Crab Cake, Mushroom, Greens, Ginger

造り Sashimi

本日の三種 あしらい
3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

鰯酒粕煮 海老芋 人参 芹 七味唐辛子
Yellowtail with Sake Lees, Taro, Carrot, Japanese Parsley, Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

金目鯛 薩摩芋金平挟み焼 あしらい
Sweet Potato and Burdock Wrapped with Alfonsino

揚げ物 Deep-Fried Dish

烏賊雲丹衣揚げ 大根唐揚げ
Fried Squid with Sea Urchin, Deep-fried Daikon Radish

食事 Steamed Rice

湯葉餡掛けおこわ 止椀 香の物
Steamed Sticky Rice with Tofu Skin in Savory Dashi Sauce, 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

10,700

先付 Amuse-Bouche

焼鱈ほぐし分葱味噌 粟麩 独活

Cod with Scallion and Miso, Wheat Gluten, Udo

前菜 Appetizer

帆立豆腐 イクラ 山葵餡 鮫鰾共肝和え 紅葉卸し 浅葱

穴子南瓜寄せ 胡桃カリフラワー 網笠柚子甘露煮

Scallop Tofu, Salmon Roe, Wasabi Sauce, Monkfish and Liver, Grated Daikon Radish with Red Chili Pepper, Scallion
Sea Eel and Pumpkin, Cauliflower with Walnuts, Sweet Boiled Yuzu

吸物 Clear Soup

蟹真丈 茸 青味 針生姜

Crab Cake, Mushroom, Greens, Ginger

造り Sashimi

本日の三種 車海老 あしらい

3 Kinds of Sashimi, Prawn with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

鰯酒粕煮 海老芋 人参 芹 七味唐辛子

Yellowtail with Sake Lees, Taro, Carrot, Japanese Parsley, Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

金目鯛 薩摩芋金平挟み焼 あしらい

Sweet Potato and Burdock Wrapped with Alfonsino

揚げ物 Deep-Fried Dish

烏賊雲丹衣揚げ 大根唐揚げ

Fried Squid with Sea Urchin, Deep-fried Daikon Radish

食事 Chirashi-Sushi

ばらちらし寿司 止椀

Chirashi-Sushi and 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.

※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

<平日限定> Limited on Weekdays

悠楽御膳

YURAKU GOZEN

5,400

先付 Amuse-Bouche

かすべ煮凝り 生姜 青菜
Ray in Broth Jelly, Ginger, Greens

前菜 Appetizer

帆立豆腐 イクラ 山葵餡 本日の白身魚おかき揚げ
蟹と生菜浸し うす揚げ 柚子 海老芋焼 蓮根煎餅
Scallop Tofu, Salmon Roe, Wasabi Amber Jelly, Fried Whitefish with Rice Cracker,
Crab and Potherb Mustard, Deep-fried Tofu, Yuzu, Taro, Lotus Root Chips

温物 Warm Dish

鴨つみれ 焼葱 豆腐 三つ葉 山椒
Duck Ball, Scallion, Tofu, Honewort, Japanese Sansho Pepper

造り Sashimi

勘八切り胡麻和え 烏賊炙り 白菜けん
針野菜 生姜 胡麻酢
Great Amberjack with Sesame, Roasted Squid, Chinese Cabbage, Vegetables, Ginger, Vinegared Sesame

揚げ物 Deep-Fried Dish

海老信州巻き揚げ 海老出汁 葱卸し
Fried Shrimp Rolled Soba Noodles, Shrimp Broth, Grated Daikon Radish and Scallion

食事 Steamed Rice

湯葉餡掛けおこわ 止椀 香の物
Steamed Sticky Rice with Tofu Skin in Savory Dashi Sauce, 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

<平日限定> Limited on Weekdays

海の幸ばらちらし御膳

Chirashii-sushi Lunch Set

4,300

海の幸ばらちらし

Chirashi-Sushi,

茶碗蒸し 吸物 香の物

Steamed Egg Custard, Clear Soup and Japanese Pickles

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 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

