

# 蘭 RAN

14,400

## 前菜 Amuse-Bouche

浅利豊年蒸し 北寄貝酒煎り梨酢 子持ち鮎煮浸し  
Steamed Clams, Surf Clam with Pear Vinegar, Sweetfish with Roe Simmered in Broth

## 吸物 Clear Soup

松茸鱧鍋 満月豆腐 大根人参 青味 酢橘  
Matsutake Mushroom and Pike Conger, Tofu, Daikon Radish, Carrot, Greens, Sudachi Citrus

## 造り Sashimi

本日の三種  
3 Kinds of Sashimi of the Day

## 蓋物 Simmered Dish

穴子南瓜蒸し 蕪 紅葉麩 青味 山葵  
Simmered Sea Eel and Pumpkin, Turnip, Wheat Gluten, Greens, Wasabi

## 焼物 Grilled Dish

鰯柚庵杉板焼き 合鴨甲州煮 渋皮栗蜜煮 銀杏  
Grilled Barracuda, Wine-Simmered Duck, Chestnut Compote, Ginkgo Nut

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

尾鯛五色揚げ 野菜二種 紅葉卸 葱 ちり酢  
Deep-Fried Tilefish, Vegetables, Grated Daikon Radish with Red Chili Pepper, Scallion, Ponzu Sauce

## 食事 Rice

唐墨茶漬け 香の物  
Rice in Broth with Dried Mullet Roe, Japanese Pickles

## 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

# 椿 TSUBAKI

18,100

## 前菜 Appetizer

浅利豊年蒸し 北寄貝酒煎り梨酢 柿見立てサーモン 氷餅  
焼茄子クリーム 針生姜 子持鮎煮浸し  
Steamed Clams, Surf Clam with Pear Vinegar, Salmon, Mochi  
Eggplant Mousse, Ginger, Sweetfish with Roe Simmered in Broth

## 吸物 Clear Soup

松茸鱧鍋 満月豆腐 大根人参 青味 酢橘  
Matsutake Mushroom and Pike Conger, Tofu, Daikon Radish, Carrot, Greens, Sudachi Citrus

## 造り Sashimi

本日の五種  
5 Kinds of Sashimi of the Day

## 焼物 Grilled Dish

尾鯛鱗焼き 松茸錦秋和え 菊菜 舞茸 榎茸 菊花  
Grilled Tilefish, Matsutake Mushrooms, Chrysanthemum Leaves, Maitake Mushrooms  
Enoki Mushrooms, Chrysanthemum

## 蓋物 Simmered Dish

穴子南瓜蒸し 蕪 紅葉麩 青味 山葵  
Simmered Sea Eel and Pumpkin, Turnip, Wheat Gluten, Greens, Wasabi

## 強肴 Japanese Beef

黒毛和牛サーロイン 胡麻ポン酢  
山芋 白菜と針大葉を添えて 九条葱  
Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Sesame Ponzu Sauce, Yam, Chinese Cabbage, Perilla, Scallion

## 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

## 逸品料理 Chef's Recommendation

先付 Appetizers	鰯 焼茄子クリーム	1,300
	Herring with Eggplant Cream	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	子持ち鮎煮浸し	2,000
	Sweetfish with Roe Simmered in Broth	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
椀物 Soup	松茸錦秋和え	1,500
	Matsutake Mushrooms, Chrysanthemum Leaves, Maitake Mushrooms, Enoki Mushrooms, Salmon Roe	
	もずく酢	950
	Seaweed in Vinegar	
	シーフードサラダ	2,500
	Seafood Salad	
	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	
煮物 Simmered Dishes	米茄子の鴨炊き	1,500
	Simmered Eggplant in Broth	
	穴子南瓜蒸し	1,700
	Simmered Sea Eel and Pumpkin	
温物 Warm Dishes	蟹茶碗蒸し	1,800
	Crab in Steamed Savory Egg Custard	
	鯛のしゃぶしゃぶ鍋	3,800
	Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot	

<b>揚 物</b> Deep-fried Dishes	野菜精進揚げ	1,800
	Vegetable Tempura	
	盛り合わせ天麩羅	3,800
	Assorted Tempura	
<b>焼 物</b> 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	12,500
150 g	18,750	
	尾鯛鱗焼	2,000
	Grilled Tilefish	
<b>食 事</b> Rice and Noodles	梅茶漬け	1,230
	Rice in Broth with Salted Plum	
	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice of the Day	
	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