

<平日限定> Weekdays Only

## 悠楽

YURAKU

5,400

### 先付 Amuse-Bouche

焼茄子クリーム餡掛け 鰯 針生姜 クコの実  
Herring with Eggplant Cream, Shredded Ginger, Wolfberry Fruit

### 前菜 Appetizer

松茸錦秋和え 菊菜 舞茸 榎茸 イクラ  
Matsutake Mushrooms, Chrysanthemum Leaves, Maitake Mushrooms, Enoki Mushrooms, Salmon Roe

### 造り Sashimi

鱈の焼霜造り 白菜と針大葉を添えて  
海苔醤油 山葵  
Spanish Mackerel, Chinese Cabbage and Shredded Perilla, Seaweed Soy Sauce, Wasabi

### 組着三種 Special Dishes

鰯柚庵茸包焼 あしらい  
松茸茶碗蒸し 百合根  
柿臈 ずわい蟹 雲酢  
Mushroom Wrapped with Barracuda  
Matsutake Mushroom in Steamed Savory Egg Custard, Lily Bulb  
Daikon Radish, Carrot and Persimmon in Vinegar, Snow Crab, Grated Daikon Radish with Vinegar

### 食事 Steamed Rice

栗おこわ 二種の香の物 赤出汁  
Steamed Sticky Rice with Chestnut, Japanese Pickles 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

# 華 HANA

7,000

## 先付 Amuse-Bouche

焼茄子クリーム餡掛け 鰯 針生姜 クコの実  
Herring with Eggplant Cream, Shredded Ginger, Wolfberry Fruit

## 前菜 Appetizer

松茸錦秋和え 菊菜 舞茸 榎茸 イクラ  
Matsutake Mushrooms, Chrysanthemum Leaves, Maitake Mushrooms, Enoki Mushrooms, Salmon Roe

## 吸物 Clear Soup

萩真丈 粟麩 紅葉大根人参 青味 柚子  
Fish Cake with Red Beans, Shrimp, Wood Ear Mushrooms and Lotus Root,  
Wheat Gluten, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

鱈の焼霜造り 白菜と針大葉を添えて  
海苔醤油 山葵  
Spanish Mackerel, Chinese Cabbage and Shredded Perilla, Seaweed Soy Sauce, Wasabi

## 組肴三種 Special Dishes

鱧唐揚げ 柿膾 ずわい蟹 雲酢  
松茸茶碗蒸し 百合根  
鰯柚庵茸包焼 あしらい  
Deep-Fried Pike Conger, Daikon Radish, Carrot and Persimmon in Vinegar, Snow Crab, Grated Daikon Radish with Vinegar  
Matsutake Mushroom in Steamed Savory Egg Custard, Lily Bulbs  
Mushroom Wrapped with Barracuda

## 食事 Steamed Rice

栗おこわ 二種の香の物 赤出汁  
Steamed Sticky Rice with Chestnut, Japanese Pickles 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

# 葵 AOI

10,700

## 前菜 Appetizer

松茸錦秋和え 菊菜 菊花 舞茸 榎茸 イクラ  
柿見立てサーモン 氷餅  
石垣零余子 雲丹焼 蕎麦松葉 銀杏  
柿膾 ずわい蟹 雲酢

Matsutake Mushrooms, Chrysanthemum Leaves, Chrysanthemum, Maitake Mushrooms, Enoki Mushrooms, Salmon Roe  
Salmon with Frozen Rice Cake  
Yam Bulblet with Sea Urchin, Fried Soba Noodles, Ginkgo  
Daikon Radish, Carrot and Persimmon in Vinegar, Snow Crab, Grated Daikon Radish with Vinegar

## 吸物 Clear Soup

萩真丈 粟麩 紅葉大根人参 青味 柚子  
Fish Cake with Red Beans, Shrimp, Wood Ear Mushrooms and Lotus Root,  
Wheat Gluten, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

本日の三種  
3 Kinds of Sashimi

## 蓋物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 洗い葱 糸賀喜 糸唐辛子  
Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper

## 焼物 Grilled Dish

鰯柚庵杉板焼 叩き牛蒡 渋皮栗蜜煮  
Barracuda, Burdock, Japanese Chestnut Compote

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

尼鯛五色揚 野菜二種 紅葉卸 葱 ちり酢  
Tilefish with Rice Cracker, Vegetables, Grated Daikon Radish with Red Chili Pepper, Scallion, Ponzu Sauce

## 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> Weekdays Only

# 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



## 逸品料理 Chef's Recommendation

先付 Appetizers	鱈 焼茄子クリーム	1,300
	Herring with Eggplant Cream	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	子持鮎煮浸し	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	
造り Seafood Sashimi	シーフードサラダ	2,500
	Seafood Salad	
造り Seafood Sashimi	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
造り Seafood Sashimi	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	
造り Seafood 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	
煮物 Simmered Dishes	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	
温物 Warm Dishes	鯛のしゃぶしゃぶ鍋	3,800
	Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot	

揚物 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	
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	12,500
	150 g	18,750
	尾鯛鱗焼	2,000
	Grilled Tilefish	
食事 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