

# 華 HANA

7,000

## 先付 Amuse-Bouche

鮎南蛮緑酢 レモン 軸防風 霰胡瓜  
Sweetfish Nanban with Cucumber Vinegar, Lemon, Silvertop, Cucumber

## 小皿 Small Dish

姫栄螺肝焼き 石垣小芋揚げ  
Grilled Liver of Turban Shell, Fried Taro

## 吸物 Clear Soup

焼き穴子真丈 椎茸 冬瓜 蕁菜 青味 柚子  
Grilled Sea Eel Ball, Shiitake Mushrooms, Winter Melon, Watershield, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

漬鮪山掛け  
福子刺身 若芽 針大葉 酢橘 藻塩  
Soy Sauce-Marinated Tuna with Grated Yam  
Young Japanese Sea Bass, Kelp, Perilla, Sudachi Citrus, Salt

## 組着三種 Special Dishes

太刀魚タルタル焼き いぶりがっこ 辣韭漬 あしらい  
国産牛煮込み 馬鈴薯寄せ 牛出汁  
烏賊と丘鹿尾菜 飛子和え  
Grilled Cutlassfish with Tartar Sauce, Smoked Daikon Radish Pickles, Pickled Shallot  
Stewed Japanese Beef with Potato Paste, Beef Broth  
Squid and Saltwort with Flying Fish Roe

## 食事 Steamed Rice

新生姜御飯 香の物 止椀  
Steamed Rice with Ginger, 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

鮎南蛮緑酢 レモン 軸防風 霏胡瓜  
莫久来長芋 大葉  
白芋茎 イクラ 生海苔

Sweetfish Nanban with Cucumber Vinegar, Lemon, Silvertop, Cucumber  
Salted Entrails of Sea Cucumber and Ascidian with Yam, Perilla  
Taro Stem, Salmon Roe, Seaweed

## 吸物 Clear Soup

焼き穴子真丈 椎茸 冬瓜 蕁菜 青味 柚子  
Grilled Sea Eel Ball, Shiitake Mushrooms, Winter Melon, Watershield, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

本日の三種  
3 Kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled Dishes

太刀魚タルタル焼き いぶりがっこ 辣韭漬 あしらい  
Grilled Cutlassfish with Tartar Sauce, Smoked Daikon Radish Pickles, Pickled Shallot

## 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

## 揚物 Deep-Fried Dish

蓮根おかき饅頭 海老天麩羅 獅子唐 生姜卸し 追い鰹出汁餡  
Lotus Root and Rice Cracker Dumpling, Shrimp Tempura, Shishito Pepper, Grated Ginger, Bonito Broth

## 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

## 悠楽

YURAKU

5,400

### 先付 Amuse-Bouche

鮎南蛮緑酢 レモン 軸防風 霰胡瓜

Sweetfish Nanban with Cucumber Vinegar, Lemon, Silvertop, Cucumber

### 小皿 Small Dish

姫栄螺肝焼き 石垣小芋揚げ

Grilled Liver of Turban Shell, Fried Taro

### 造り Sashimi

福子刺身 若芽 針大葉 酢橘 藻塩

Young Japanese Sea Bass, Kelp, Perilla, Sudachi Citrus, Salt

### 組肴三種 Special Dishes

太刀魚タルタル焼き いぶりがっこ 辣韭漬 あしらい

国産牛煮込み 馬鈴薯寄せ 牛出汁

烏賊と丘鹿尾菜 飛子和え

Grilled Cutlassfish with Tartar Sauce, Smoked Daikon Radish Pickles, Pickled Shallot

Stewed Japanese Beef with Potato Paste, Beef Broth

Squid and Saltwort with Flying Fish Roe

### 食事 Steamed Rice

新生姜御飯 香の物 止椀

Steamed Rice with Ginger, 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

<平日限定> Weekdays Only

# 海の幸ばらちらし御膳

Chirashi-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	鮎風干し うるか和え	1,600
	Sweetfish with Salted Guts	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	合鴨ロール塩麴蒸し 利休餡	1,500
	Steamed Duck with Salted Rice Malt, Sesame Sauce	
椀物 Soup	もずく酢	950
	Seaweed in Vinegar	
	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	
	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	薇信田巻 姫竹	1,600
	Flowering Fern-Rolled Fried Tofu, Young Bamboo Shoot	
温物 Warm Dishes	蟹茶碗蒸し	1,800
	Steamed Savory Egg Custard with Crab	
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
	鰻玉蜀黍焼き	2,500
	Corn in Grilled Eel	
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