

蘭 RAN

14,400

前菜 Amuse-Bouche

鮎風干しうるか和え 人参 茸 骨煎餅 鮎蓼
白瓜雷干し 粉鯉
鶏玉雲丹地漬け

Sweetfish with Salted Guts, Carrot, Mushrooms, Fish-Bone Cracker, Water Pepper
Dried White Melon, Powdered Bonito
Quail Egg with Sea Urchin

吸物 Clear Soup

丸玉地吸い

焼餅 焼葱 青味 針生姜

Steamed Savory Egg Custard with Softshell in Clear Soup,
Grilled Rice Cake, Scallion, Greens, Shredded Ginger

造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi of the Day

蓋物 Warmed Dish

薺信田巻 姫竹 絹鞘

Flowering Fern-Rolled Fried Tofu, Young Bamboo Shoots, Snap Pea

焼物 Grilled Dish

鰻玉蜀黍焼 粉山椒 山桃 あしらい

Corn in Grilled Eel, Japanese Pepper Powder, Mountain Peach

酢の物 Vinegared Dish

蟹白芋茎巻 丘鹿尾菜 イクラ 振り柚子 加減酢

Taro Stem-Rolled Crab, Saltwort, Salmon Roe, Yuzu, Vinegar

食事 Rice

勘八胡麻茶漬け 針大葉 ぶぶ霰 香の物

Rice in Broth with Amberjack and Sesame, Shredded Green Perilla, 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

鮎風干しうるか和え 骨煎餅 鮎蓼
白瓜雷干し 鶏玉雲丹地漬け
鴨コース塩麴蒸し ホワイトセロリ 利休餡
石垣小芋揚げ
冬瓜餅 帆立餡
Dried Sweetfish with Salted Guts, Fish-Bone Cracker, Water Pepper
Dried White Melon, Quail Egg with Sea Urchin Sauce
Steamed Duck with Salted Rice Malt, White Celery, Sesame Broth
Fried Taro, Winter Melon, Scallop Sauce

吸物 Clear Soup

丸玉地吸い
焼餅 焼葱 青味 針生姜
Steamed Savory Egg Custard with Softshell Turtle in Clear Soup,
Grilled Rice Cake, Scallion, Greens, Shredded Ginger

造り Sashimi

本日の五種
5 Kinds of Sashimi of the Day

蓋物 Warmed Dish

薇信田巻 姫竹 絹鞘
Flowering Fern-Rolled Fried Tofu, Young Bamboo Shoot, Snap Pea

焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼き ホワイトアスパラガス 椎茸 姫人参
玉蜀黍串揚げ
Kuroge Wagyu Beef Fillet, White Asparagus, Shiitake Mushroom, Carrot
Fried Corn

酢の物 Vinegared Dish

蟹白芋茎巻 丘鹿尾菜 イクラ 振り柚子 加減酢
Taro Stem-Rolled Crab, Saltwort, Salmon Roe, Yuzu, Vinegar

食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀
3 Pieces 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

松阪牛会席

Matsuzaka Beef Kaiseki

35,000

前菜 Appetizer

鮎風干しうるか和え 骨煎餅 鮎蓼
白瓜雷干し 鶏玉雲丹地漬け
鴨口ース塩麴蒸し ホワイトセロリ 利休餡
石垣小芋揚げ
冬瓜餅 帆立餡
Dried Sweetfish with Salted Guts, Fish-Bone Cracker, Water Pepper
Dried White Melon, Quail Egg with Sea Urchin Sauce
Steamed Duck with Salted Rice Malt, White Celery, Sesame Broth
Fried Taro, Winter Melon, Scallop Sauce

吸物 Clear Soup

丸玉地吸い 焼餅 焼葱 青味 針生姜
Steamed Savory Egg Custard with Softshell Turtle in Clear Soup,
Grilled Rice Cake, Scallion, Greens, Shredded Ginger

造り Sashimi

本日の五種
5 Kinds of Sashimi of the Day

蓋物 Warmed Dish

薇信田巻 姫竹 絹鞘
Flowering Fern-Rolled Fried Tofu, Young Bamboo Shoot, Snap Pea

焼物 Grilled Dish

松阪牛フィレ肉炙り焼き あしらい
玉蜀黍串揚げ
Matsuzaka Beef Fillet, Vegetable Garnishes
Fried Corn

酢の物 Vinegared Dish

蟹白芋茎巻 丘鹿尾菜 イクラ 振り柚子 加減酢
Taro Stem-Rolled Crab, Saltwort, Salmon Roe, Yuzu, Vinegar

食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀
3 Pieces 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 | 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 | 本日の御飯 | 620 |
| | Seasoned Rice of the Day | |
| | 握り寿司八貫セット | 10,000 |
| | 8 Pieces of Sushi | |

※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

神戸牛すき焼き重

Kobe Beef Sukiyaki over Rice in a Lacquer Box

15,000

神戸牛すき焼き重 (神戸牛ロース 150g)

Kobe Beef Sukiyaki over Rice in a Lacquer Box (Kobe Beef 150g)

止椀

Miso Soup

※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

