

# 葵 AOI

11,300

## 前菜 Appetizer

鮫鱈共肝和え 蛇腹胡瓜

帆立人参ムース掛け 揚げ丸十柿チーズ

Monkfish and Liver, Cucumber,

Scallop with Carrot Mousse, Sweet Potato Chips with Persimmon and Cream Cheese

## 吸物 Clear Soup

河豚真丈 吉野仕立て

焼栗麩 青味 白舞茸 酢橘

Pufferfish Cake with Kudzu Starch, Wheat Gluten, Greens, White Maitake Mushroom, Sudachi Citrus

## 造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled Dishes

源助大根と鰯の田楽焼

芥白和え 木耳 糸蒟蒻

Gensuke Daikon Radish and Yellowtail with Miso,

Japanese Parsley with Tofu and Sesame, Wood Ear Mushrooms, Konjac Noodles

## 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

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

河豚唐揚げ 黄身酢 獅子唐

Deep-Fried Pufferfish, Egg Vinegar, Shishito Pepper

## 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

# 蘭 RAN

15,200

## 前菜 Appetizer

本皮砵巻 酢味噌

芥白和え 木耳 糸蒟蒻 振り柚子 イクラ  
金目鯛炙り 煎り酒 山葵 萬苣塔 焼椎茸

Whale-Rolled Daikon Radish, Vinegared Miso

Japanese Parsley with Mashed Tofu, Wood Ear Mushroom, Konjac Noodles, Grated Yuzu, Salmon Roe  
Grilled Golden Eye Snapper, White Soy Sauce, Wasabi, Lettuce, Shiitake Mushroom

## 吸物 Soup

豆乳仕立て

鱈白子 源助大根 法蓮草 白舞茸 下任田葱 胡椒

Soymilk Soup

Cod Soft Roe, Gensuke Daikon Radish, Spinach, White Maitake Mushroom, Shimonida Scallion, Pepper

## 小皿 Small Dish

河豚唐揚げ 黄身酢 獅子唐

Deep-Fried Puffer Fish, Egg Vinegar, Shishito Pepper

## 造り替り Sashimi

魴鮒しゃぶしゃぶ 若芽 芽葱

Sea Robin Shabu-Shabu Hot Pot, Kelp, Scallion

## 焼物 Grilled Dish

尾鯛巻織焼 あしらい

Tilefish and Vegetable Omelet

## 蓋物 Warmed Dish

海老ずわい蟹饅頭 針生姜 木の芽

Taro and Snow Crab Cake, Shredded Ginger, Japanese Sansho Pepper Leaf

## 食事 Rice

黒毛和牛利休焼 菊菜

白御飯 香の物 止椀

Kuroge Wagyu Beef with Sesame Sauce, Chrysanthemum

White Rice, Japanese Pickles and 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

# 椿

TSUBAKI

19,100

## 先付 Amuse-Bouche

金目鯛炙り 煎り酒 山葵 萬苜塔 焼椎茸

Grilled Golden Eye Snapper, White Soy Sauce, Wasabi, Lettuce, Shiitake Mushroom

## 前菜 Appetizer

鮫鱈共肝和え 蛇腹胡瓜

揚げ丸十柿子ーズ

本皮砵巻 酢味噌

芹白和え 木耳 糸蒟蒻 振り柚子 イクラ

Monkfish and Liver, Cucumber,

Sweet Potato Chips with Persimmon and Cream Cheese

Whale-Rolled Daikon Radish, Vinegared Miso

Japanese Parsley with Mashed Tofu, Wood Ear Mushroom, Konjac Noodles, Grated Yuzu, Salmon Roe

## 吸物 Soup

豆乳仕立て

鱈白子 源助大根 法蓮草 白舞茸 下仁田葱 胡椒

Soymilk Soup,

Cod Soft Roe, Gensuke Daikon Radish, Spinach, White Maitake Mushroom, Shimonida Scallion, Pepper

## 造り Sashimi

虎河豚 本鮪とろ 他三種

Puffer Fish, Tuna and Today's Sashimi

## 蓋物 Warmed Dish

海老芋ずわい蟹饅頭 針生姜 木の芽

Taro and Snow Crab Cake, Shredded Ginger, Japanese Pepper Leaf

## 焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼

尾鯛百合根串揚げ 焼蕪 アスパラ菜

鉄皮白菜ポン酢卸し和え

Kuroge Wagyu Beef Fillet

Fried Tilefish and Lily Root, Turnip, Asparana Leaf

Puffer Fish Skin and Chinese Cabbage with Daikon Radish and Ponzu Sauce

## 食事 Sushi

握り寿司三貫 (生雲丹 本鮪 その他一種と巻物) 止椀

3 Pieces of Sushi (Sea Urchin, Bluefin Tuna, Today's Sushi and Rolled), 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

37,100

## 先付 Amuse-Bouche

金目鯛炙り 煎り酒 山葵 萬苣塔 焼椎茸  
Grilled Golden Eye Snapper, White Soy Sauce, Wasabi, Lettuce, Shiitake Mushroom

## 前菜 Appetizer

鮫鱈共肝和え 蛇腹胡瓜  
揚げ丸十柿チーズ  
本皮砵巻 酢味噌  
芹白和え 木耳 糸蒟蒻 振り柚子 イクラ  
Monkfish and Liver, Cucumber,  
Sweet Potato Chips with Persimmon and Cream Cheese  
Whale-Rolled Daikon Radish, Vinegared Miso  
Japanese Parsley with Mashed Tofu, Wood Ear Mushroom, Konjac Noodles, Grated Yuzu, Salmon Roe

## 吸物 Soup

豆乳仕立て  
鱈白子 源助大根 法蓮草 白舞茸 下仁田葱 胡椒  
Soymilk Soup,  
Cod Soft Roe, Gensuke Daikon Radish, Spinach, White Maitake Mushroom, Shimonida Scallion, Pepper

## 造り Sashimi

虎河豚 本鮪とろ 他三種  
Puffer Fish, Tuna and Today's Sashimi

## 蓋物 Warmed Dish

海老芋ずわい蟹饅頭 針生姜 木の芽  
Taro and Snow Crab Cake, Shredded Ginger, Japanese Sansho Pepper Leaf

## 焼物 Grilled Dish

松阪牛フィレ肉炙り焼 (80g)  
尾鯛百合根串揚げ 焼蕪 アスパラ菜  
鉄皮白菜ポン酢卸し和え  
Matsuzaka Beef Fillet  
Fried Tilefish and Lily Root, Turnip, Asparana Leaf  
Puffur Fish Skin and Chinese Cabbage with Daikon Radish and Ponzu Sauce

## 食事 Sushi

握り寿司三貫 (生雲丹 本鮪 その他一種と巻物) 止椀  
3 Pieces of Sushi (Sea Urchin, Bluefin Tuna, Today's Sushi and Rolled), 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	鮫鱈共肝和え	1,500
	Monkfish and Liver	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	金目鯛炙り 煎り酒	2,400
	Gried Golden Eye Snapper, White Soy 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	海老芋ずわい蟹饅頭	1,600
	Taro and Snow Crab Cake	
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
	尼鯛巻織焼	2,800
	Tilefish and Vegetable Omelet	

食事 Rice and Noodles	御飯	400
	Steamed White Rice	
	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