

# 初風

HATSUNAGI

17,000

## 前菜 Appetizers

鮑雲丹和え 河豚鉄皮寄せ 春子鯛祝重ね

玉子松風 菜の花お浸し

《松竹梅》 尾鯛松笠揚げ 新筍木の芽焼き 梅花人参紅梅煮

Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,  
Egg Cake, Canola Flower,  
Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

## 吸物 Clear Soup

焼胡麻豆腐 白味噌吸い とろ湯葉 日の出大根 人参 芹 辛子

Grilled Sesame Tofu, White Miso, Tofu Skin, Japanese Daikon Radish, Carrot, Japanese Parsley, Mustard

## 造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

## 強肴 Grilled Dish

鰯大葉味噌焼き 合鴨口一ス焼き 利休館

お多福豆 酢花蓮根

Yellowtail with Perilla Miso, Duck with Sesame Sauce,  
Broad Beans, Vinegared Lotus Root

## 煮物 Simmered Dish

鯖金団蒸し 鏡餡 山葵

Spanish Mackerel with Sweet Potato, Savory Dashi Sauce, Wasabi

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

河豚 野菜三種の天麩羅 生姜卸し 檸檬 天出汁

Pufferfish, 3 Kinds of Vegetable Tempura, Grated Ginger, Lemon, Tempura Dipping Sauce

## 食事 Steamed Rice

赤飯 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Red Beans, Miso Soup and Japanese Pickles

## 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 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

# 蓬菜

HOURAI

22,000

## 前菜 Appetizers

鮑雲丹和え 河豚鉄皮寄せ 春子鯛祝重ね

玉子松風 菜の花お浸し

《松竹梅》尾鯛松笠揚げ 新筍木の芽焼き 梅花人参紅梅煮

Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,

Egg Cake, Canola Flower,

Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

## 吸物 Clear Soup

焼胡麻豆腐 白味噌吸い とろ湯葉 日の出大根 人参 芹 辛子

Grilled Sesame Tofu, White Miso, Tofu Skin, Japanese Daikon Radish, Carrot, Japanese Parsley, Mustard

## 造り Sashimi

本日の五種

5 Kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼き 甘藍 南京 蓮根

紅白千代呂木白和え 法蓮草

Kuroge Wagyu Beef Fillet, Cabbage, Pumpkin, Lotus Roots, Chinese Artichoke with Sesame and Tofu, Spinach

## 勸肴 Seasonal Dish

柚子釜 茶ぶり海鼠 すずしろ和え 萬苣薑 金時人参 菜の花

Sea Cucumber with Japanese Daikon Radish in Yuzu Cup, Lettuce, Carrot, Canola Flower

## 蒸物 Steamed Dish

鱈金団蒸し 鏡餡 山葵

Spanish Mackerel with Sweet Potato, Savory Dashi Sauce, Wasabi

## 食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀

3 Kinds of Sushi, Miso Soup

## 甘味 Dessert

水菓子と和菓子

Fruit and Japanese Confection

※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

# 松阪牛会席

Matsuzaka Beef Kaiseki

37,100

## 前菜 Appetizers

鮑雲丹和え 河豚鉄皮寄せ 春子鯛祝重ね

玉子松風 菜の花お浸し

《松竹梅》 尾鯛松笠揚げ 新筍木の芽焼き 梅花人参紅梅煮

Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,

Egg Cake, Canola Flower,

Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

## 吸物 Clear Soup

焼胡麻豆腐 白味噌吸い とろ湯葉 日の出大根 人参 芹 辛子

Grilled Sesame Tofu, White Miso, Tofu Skin, Japanese Daikon Radish, Carrot, Japanese Parsley, Mustard

## 造り Sashimi

本日の五種

5 Kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled Dish

松阪牛フィレ肉炙り焼き 甘藍 南京 蓮根

紅白千代呂木白和え 法蓮草

Matsuzaka Beef Fillet, Cabbage, Pumpkin, Lotus Roots, Chinese Artichoke with Sesame and Tofu, Spinach

## 勸肴 Seasonal Dish

柚子釜 茶ぶり海鼠 すずしろ和え 萬苣薑 金時人参 菜の花

Sea Cucumber with Japanese Daikon Radish in Yuzu Cup, Lettuce, Carrot, Canola Flower

## 蒸物 Steamed Dish

鱈金団蒸し 鏡餡 山葵

Spanish Mackerel with Sweet Potato, Savory Dashi Sauce, Wasabi

## 食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀

3 Kinds of Sushi, Miso Soup

## 甘味 Dessert

水菓子と和菓子

Fruit and Japanese Confection

※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