

# 葵 AOI

11,300

## 前菜 Appetizer

帆立豆腐 芹 山葵 イクラ  
こごみナッツ和え 白魚揚げ煮 黄身酢  
Scallop Tofu, Japanese Parsley, Wasabi, Salmon Roe  
Ostrich Fern with Nuts, Fried Icefish with Egg Vinegar

## 吸物 Clear Soup

ずわい蟹湯葉真丈 番茶吉野仕立て  
占地 丸大根 丸人参 青味  
Snow Crab and Tofu Skin Cake with Rosted Green Tea and Kudzu Starch  
Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens

## 造り Sashimi

本日の三種  
3 Kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled Dishes

鰯落味噌焼き  
筍木の芽焼き あしらい  
Grilled Spanish Mackerel with Butterbur Miso, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf

## 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

真鱈天麩羅 菜の花  
ちり酢 紅葉卸し 洗い葱  
Cod Tempura, Canola Flower, Vinegar Soy Sauce, Grated Daikon Radish with Red Chili 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

煮鮑肝酢餡

数の子味噌漬け 胡瓜博多

八頭煎り出し 辛子

餅花 (唐墨餅 百合根紅梅 黒豆)

Abalone and Liver with Vinegar Sauce

Herring Roe with Miso, Cucumber

Fried Taro, Mustard

Rice Cake (Dried Mullet Rice Cake, Lily Bulb with Plum, Black Beans)

## お凌ぎ Sushi

虎河豚小袖寿司

Puffer Fish Sushi

## 吸 物 Soup

金時人参摺り流し 牛蒡丸 蒟蒻

Grated Carrot, Burdock, Konjac

## 造 り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

## 蓋 物 Warmed Dish

美酒鍋 賀茂鶴本醸造上等酒 春菊 温玉

Hotpot with Flavored Sake, Garland Chrysanthemum, Egg

## 焼 物 Grilled Dish

雲子焼きと焼き筍 木の芽

真鱈唐揚げ 菜の花 酢橘

Cod Soft Roe and Bamboo Shoot, Japanese Pepper Leaf

Deep-Fried Cod, Canola Flower, Sudachi

## 食 事 Rice

鰻赤飯蒸し 香の物 止椀

Eel and Red-Bean Rice Dish, 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

雲子柚子釜焼き

Cod Soft Roe in Yuzu Cup

## 前菜 Appetizer

煮鮑肝酢餡

数の子味噌漬け 胡瓜博多

八頭煎り出し 辛子

餅花 (唐墨餅 百合根紅梅 黒豆)

Abalone and Liver with Vinegar Sauce

Herring Roe with Miso, Cucumber

Fried Taro, Mustard

Rice Cake (Dried Mullet Rice Cake, Lily Bulb with Plum, Black Beans)

## 吸物 Soup

金時人参摺り流し 牛蒡丸 蒟蒻

Grated Carrot, Burdock, Konjac

## 造り Sashimi

虎河豚 本鮪とろ 他三種

Puffer Fish, Tuna and Today's Sashimi

## 蓋物 Warmed Dish

若竹煮 木の芽

Kelp and Bamboo Shoot, Japanese Pepper Leaf

## 焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼き

蕪 柚子味噌

甘藍昆布押し 振り柚子

Kuroge Wagyu Beef Fillet

Turnip, Yuzu and Miso

Cabbage and Kelp, Grated Yuzu

## 食事 Sushi

握り寿司 (生雲丹 本鮪 他一種と巻物) 止椀

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

雲子柚子釜焼き

Cod Soft Roe in Yuzu Cup

## 前菜 Appetizer

煮鮑肝酢餡

数の子味噌漬け 胡瓜博多

八頭煎り出し 辛子

餅花 (唐墨餅 百合根紅梅 黒豆)

Abalone and Liver with Vinegar Sauce

Herring Roe with Miso, Cucumber

Fried Taro, Mustard

Rice Cake (Dried Mullet Rice Cake, Lily Bulb with Plum, Black Beans)

## 吸物 Soup

金時人参摺り流し 牛蒡丸 蒟蒻

Grated Carrot, Burdock, Konjac

## 造り Sashimi

虎河豚 本鮪とろ 他三種

Puffer Fish, Tuna and Today's Sashimi

## 蓋物 Warmed Dish

若竹煮 木の芽

Kelp and Bamboo Shoot, Japanese Pepper Leaf

## 焼物 Grilled Dish

松阪牛フィレ肉炙り焼き (80g)

蕪 柚子味噌

甘藍昆布押し 振り柚子

Matsuzaka Beef Fillet

Turnip, Yuzu and Miso

Cabbage and Kelp, Grated Yuzu

## 食事 Sushi

握り寿司 (生雲丹 本鮪 他一種と巻物) 止椀

3 Pieces of Sushi (Sea Urchin, Bluefin Tuna, Today's Sushi and Roll), 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	帆立豆腐	1,100
	Scallop Tofu	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	煮鮑肝酢餡	3,200
	Abalone and Liver with Vinegar 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	
	刺身盛り合わせ 五種	5,800
	5 Kinds of Assorted 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	
	若竹煮	1,800
	Kelp and Bamboo Shoot	
温 物 Warm Dishes	蟹茶碗蒸し	1,800
	Steamed Savory Egg Custard with Crab	
	鯛のしゃぶしゃぶ鍋	3,800
	Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot	
	美酒鍋	1,900
	Bishu-Nabe (Hot Pot with Flavored Sake)	

<b>揚 物</b> 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	

<b>焼 物</b> 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
	黒毛和牛フィレスステーキ	
	Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak	
	100 g	12,500
	150 g	18,750
	鯖落味噌焼き	2,100
	Spanish Mackerel with Butterbur Miso	

<b>食 事</b> 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