

# 葵 AOI

11,300

## 前菜 Appetizer

鰯有馬煮 養老羹 菜花  
桜寄せ 桜花  
目光香り揚げ 蚕豆

Simmered Herring with Sansho Pepper, Yam Jelly, Canola Flower  
Somen Noodles and Sea Bream Soup Jelly, Sakura,  
Fried Greeneyes with Seaweed, Broad Bean

## 吸物 Clear Soup

浅利水雲真丈

占地茸 桜大根 桜人参 青味 柚子

Little Neck Clam and Mozuku Seaweed Cake, Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled Dishes

鰯筍味噌焼き 木の芽

蓬焼胡麻豆腐 桜海老 山葵 あしらい

Grilled Spanish Mackerel and Bamboo Shoot with Miso, Japanese Sansho Pepper Leaf  
Mugwort and Grilled Sesame Tofu, Sakura Shrimp, Wasabi

## 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

国産豚ロース塩麴酪揚げ セミドライトマト塩

Fried Japanese Pork Loin with Cheese, Semi-Dried Tomato Salt

## 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

3月22日～4月6日の期間は販売停止

※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

## 先 付 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 イクラ 防風

Icefish in Broth Jelly and Urui Laves, Egg Vinegar, Salmon Roe, Silvertop

## 酒 肴 Appetizer

本鮪漬け 酒盗辛子 菜の花

真鯛昆布締め ひろっこ 胡麻よごし

蛸蒸し煮 山葵

Soy Sauce-Marinated Bluefin Tuna, Fish Entrails with Mustard, Canola Flower  
Sea Bream, Young Chives, sesame  
Steamed Octopus, Wasabi

## 吸 物 Soup

白味噌仕立て とろ湯葉

蓬焼胡麻豆腐 花卉人参 青味 辛子

White Miso Soup, Tofu Skin  
Mugwort and Grilled Sesame Tofu, Carrot, Greens, Mustard

## 造り替り Sashimi

鱈叩き 春キャベツと茸味噌

蕪 酢取り茗荷 大根卸し

Spanish Mackerel, Cabbage and Mushroom Miso  
Turnip, Japanese Ginger, Grated Daikon Radish

## 蓋 物 Warmed Dish

海老 筍饅頭

筍 絹さや 山葵 銀餡 桜花

Shrimp and Bamboo Shoots Ball  
Bamboo Shoots, Snap Pes, Wasabi, Savory Dashi Sauce, Sakura

## 強 肴 Deep-Fried Dish

鮎魚女唐揚げ

若芽 松の実山椒 加減酢

Greenling, Kelp, Pine Nuts with Sansho Pepper, Vinegar

## 食 事 Rice

豆おこわ 桜海老 香の物 止椀

Beans and Steamed Sticky Rice with Beans and Sakura Shrimp, 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

鮑松の実山椒 若芽

Abalone and Pine Nuts with Sansho Pepper, Kelp

## 酒肴 Appetizer

白魚うるい寄せ 黄身酢 イクラ 防風

本鮪漬け 酒盗辛子 菜の花

真鯛昆布締め ひろっこ 胡麻よごし

蛸蒸し煮 山葵 目光香り揚げ 蚕豆

Icefish in Broth Jelly and Urui Laves, Egg Vinegar, Salmon Roe, Silvertop

Soy Sauce-Marinaded Bluefin Tuna, Fish Entrails with Mustard, Canola Flower

Sea Bream, Young Chives, Sesame, Steamed Octopus, Wasabi, Fried Greeneyes with Seaweed, Broad Beans

## 吸物 Soup

白味噌仕立て とろ湯葉

蓬焼胡麻豆腐 花卉人参 青味 辛子

White Miso Soup, Tofu Skin, Mugwort and Grilled Sesame Tofu, Carrot, Greens, Mustard

## 蓋物 Warmed Dish

海老 筍饅頭

筍 絹さや 山葵 銀餡 桜花

Shrimp and Bamboo Shoots Ball

Bamboo Shoots, Snap Pes, Wasabi, Savory Dashi Sauce, Sakura

## 焼物 替り Grelled Dish

鱈叩き 春キャベツと茸味噌 蕪 酢取り茗荷 大根卸し

Spanish Mackerel, Cabbage and Mushroom Miso, Turnip, Japanese Ginger, Greated Daikon Radish

## 強肴 Deep-Fried Dish

黒毛和牛ロース 山菜餡

水雲 蕨 ごとみ

Kuroge Wagyu Beef Loin and Wild Vegetable Sauce, Vinegared Seaweed, Bracked, Ostrich Fern

## 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 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

鮑松の実山椒 若芽

Abalone and Pine Nuts with Sansho Pepper, Kelp

## 酒肴 Appetizer

白魚うるい寄せ 黄身酢 イクラ 防風

本鮪漬け 酒盗辛子 菜の花

真鯛昆布締め ひろっこ 胡麻よごし

蛸蒸し煮 山葵 目光香り揚げ 蚕豆

Icefish in Broth Jelly and Urui Laves, Egg Vinegar, Salmon Roe, Silvertop  
Soy Sauce-Marinated Bluefin Tuna, Fish Entrails with Mustard, Canola Flower  
Sea Bream, Young Chives, Sesame, Steamed Octopus, Wasabi, Fried Greeneyes with Seaweed, Broad Beans

## 吸物 Soup

白味噌仕立て とろ湯葉

蓬焼胡麻豆腐 花卉人参 青味 辛子

White Miso Soup, Tofu Skin, Mugwort and Grilled Sesame Tofu, Carrot, Greens, Mustard

## 蓋物 Warmed Dish

海老 筍饅頭

筍 絹さや 山葵 銀餡 桜花

Shrimp and Bamboo Shoots Ball, Bamboo Shoots, Snap Pes, Wasabi, Savory Dashi Sauce, Sakura

## 焼物 替り Grelled Dish

鱈叩き 春キャベツと茸味噌 蕪 酢取り茗荷 大根卸し

Spanish Mackerel, Cabbage and Mushroom Miso, Turnip, Japanese Ginger, Greated Daikon Radish

## 強肴 Deep-Fried Dish

松阪牛フィレ肉炙り焼き

岩塩 山葵 玉葱醤油

Matsuzaka Beef Fillet, Salt, Wasabi, Onion Soy Sauce

## 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 Rolled), Miso Soup

## 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	白魚うるい寄せ	1,200
	Icefish in Broth Jelly and Urui Leaves	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	鮑 松の実山椒和え	3,200
	Abalone and Pine Nuts with Sansho Pepper	
	もずく酢	950
	Seaweed in Vinegar	
	シーフードサラダ	2,500
	Seafood Salad	
椀 物 Soup	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	
	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	
	海老 筍饅頭	1,800
	Shrimp and Bamboo Shoots Ball	
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	

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	
	鱈筍味噌焼き	2,100	
	Spanish Mackerel and Bamboo Shoot with Miso		

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	
	海宝ちらし	8,000
	(茶碗蒸し 止椀 甘味付き)	
	Chirashi-Sushi Set	
	Steamed Savory Egg Custard, Miso Soup, Dessert	

### 3月22日～4月6日の期間は販売停止

※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.