

華 HANA

7,400

先付 Amuse-Bouche

水雲酢 山芋 防風 振り酢橘

Vinegared Mozuku Seaweed, Yam, Silvertop, Grated Sudachi Citrus

小皿 Small Dish

雲丹豆腐 生雲丹 胡瓜 山葵 旨出汁

蓬麩と螢烏賊木の芽味噌 柏葉包み

Sea Urchin Tofu, Cucumber, Wasabi, Broth

Mugwort Wheat Gluten and Firefly Squid with Japanese Sansho Pepper Leaf Miso Wrapped with Oak Leaf

吸物 Clear Soup

白魚と若芽の真丈

手毬湯葉 茸 青味 柚子

Icefish and Kelp Cake, Tofu Skin, Mushrooms, Greens, Yuzu

造り Sashimi

さごし塩炙り 檸檬 モロヘイヤ 甘藍

烏賊系造り 黄身酢 スモーク塩

Grilled Young Spanish Mackerel with Salt, Lemon, Molokheiya Paste, Cabbage
Squid, Egg Vinegar, Smoked Salt

組肴三種 Special Dishes

伊佐木馬鈴焼き

桜海老玉地蒸し

葉山葵浸し 系がき

Grilled Threeline Grunt with Potato Paste
Steamed Savory Egg Custard with Sakura Shrimp
Boiled Wasabi Leaf, Dried Tuna Flakes

食事 Steamed Rice

新生姜おこわ 淡雪餡 イクラ 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Ginger, Egg White Sauce, Salmon Roe, Japanese Pickles 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

葵 AOI

11,300

前菜 Appetizer

水雲酢 山芋 防風 振り酢橘
雲丹豆腐 生雲丹 胡瓜 山葵 旨出汁
蓬麩と螢烏賊木の芽味噌 柏葉包み

Vinegared Mozuku Seaweed, Yam, Silvertop, Grated Sudachi Citrus
Sea Urchin Tofu, Cucumber, Wasabi, Broth

Mugwort Wheat Gluten and Firefly Squid with Japanese Sansho Pepper Leaf Miso Wrapped with Oak Leaf

吸物 Clear Soup

白魚と若芽の真丈
手毬湯葉 茸 青味 柚子

Icefish and Kelp Cake, Tofu Skin, Mushrooms, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dishes

伊佐木馬鈴焼き
葉山葵浸し 系がき

Grilled Threeline Grunt with Potato Paste
Boiled Wasabi Leaf, Dried Tuna Flakes

蓋物 Simmered Dish

料理長のおすすめ逸品

Chef's Special

揚物 Deep-Fried Dish

稚鮎天麩羅 筍 山菜

Young Sweetfish Tempura, Bamboo Shoot, Wild Vegetables

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

海宝ちらし

Chirashi-Sushi Lunch Set

6,500

ちらし寿司

Chirashi-Sushi,

茶碗蒸し 止椀

Steamed Egg Custard, Miso Soup

甘味

Dessert

※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



<平日限定> Weekdays Only

悠楽

YURAKU

5,700

先付 Amuse-Bouche

水雲酢 山芋 防風 振り酢橘

Vinegared Mozuku Seaweed, Yam, Silvertop, Grated Sudachi Citrus

小皿 Small Dish

雲丹豆腐 生雲丹 胡瓜 山葵 旨出汁

蓬麩と螢烏賊木の芽味噌 柏葉包み

Sea Urchin Tofu, Cucumber, Wasabi, Broth

Mugwort Wheat Gluten and Firefly Squid with Japanese Sansho Pepper Leaf Miso Wrapped with Oak Leaf

造り Sashimi

さごし塩炙り 檸檬

モロヘイヤ 甘藍

Grilled Young Spanish Mackerel with Salt, Lemon, Molokheiya Paste, Cabbage

組肴三種 Special Dishes

伊佐木馬鈴焼き

桜海老玉地蒸し

葉山葵浸し 系がき

Grilled Threeline Grunt with Potato Paste

Steamed Savory Egg Custard with Sakura Shrimp

Boiled Wasabi Leaf, Dried Tuna Flakes

食事 Steamed Rice

新生姜おこわ 淡雪餡 イクラ 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Ginger, Egg White Sauce, Salmon Roe, Japanese Pickles 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

逸品料理 Chef's Recommendation

先 付 Appetizers	雲丹豆腐	1,600
	Sea Urchin Tofu	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	蛍烏賊と蓬麩 木の芽味噌	1,500
	Firefly Squid and Mugwort Wheat Gluten, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso	
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	
	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	
	生麩饅頭 柏葉	1,800
	Wheat Gluten Manjyu Wrapped with Oak Leaf	
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
	伊佐木馬鈴焼き	2,500
	Threeline Grunt with Potato Paste	
食事 Rice and Noodles	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice 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