

ぼたん BOTAN

15,900

雲丹豆腐 生雲丹 胡瓜 山葵 旨出汁

Sea Urchin Tofu, Cucumber, Wasabi, Broth

握り寿司十貫 巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, Miso Soup

甘味

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

りんどう RINDOU

24,300

雲丹豆腐 生雲丹 胡瓜 山葵 旨出汁

Sea Urchin Tofu, Cucumber, Wasabi, Broth

蓬生麩饅頭 浅利 筍 木耳 柏葉

Mugwort Wheat Gluten Manju Wrapped with Oak Leaf, Little Neck Clam, Bamboo Shoot, Wood Ear Mushroom

薇東寺揚げ 稚鮎天婦羅 天出汁

Deep-Fried Flowering Fern Rolled with Tofu Skin, Young Sweetfish Tempura, Tempura Dipping Sauce

握り寿司十貫 巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, Miso Soup

甘味

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

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

螢烏賊と蓬麩 木の芽味噌 1,500

Firefly Squid and Mugwort Wheat Gluten,
Japanese Sansho Pepper Leaf Miso

もずく酢 950

Seaweed in Vinegar

シーフードサラダ 2,500

Seafood Salad

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

伊佐木馬鈴焼き 2,500

Threeline Grunt with Potato Paste