

蘭

RAN

15,200

先付 Amuse-Bouche

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe

酒肴 Appetizer

水蛸 梅紫蘇唐辛子

鱧昆布締め煎り唐墨 三つ葉

白芋茎 振り柚子

Octopus, Japanese Plum and Pepper

Japanese Whiting and Kelp Flavor with Dried Mullet Roe, Honewort
Taro Stem, Grated Yuzu

小吸物 Soup

年輪大根本皮巻き

水菜 針葱 針生姜 柚子胡椒

Whale-Rolled Daikon Radish, Potherb Mustard, Shredded Leek, Shredded Ginger, Yuzu Citron Pepper

焼物 Grilled Dish

太刀魚雲丹山椒焼き 蚕豆 谷中生姜

Cutlassfish with Sea Urchin and Sansho Pepper, Broad Beans, Yanaka Ginger

蓋物 Simmered Dish

蕃茄鴨炊き 糸賀喜 芽葱

Simmered Tomato in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion

強肴 Deep-Fried Dish

目板鰈魚子巻き揚げ 骨煎餅

Fried Flounder with Fish Roe, Fish Bone Crackers

食事 Steamed Rice

和牛味噌煮込み 白ご飯 香の物 止椀

Stewed Wagyu with Miso, Steamed Rice, Japanese Pickles, 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

鯛湯洗い 枝豆呉汁 茗荷 胡瓜

Flathead, Young Soy Bean Sauce, Myoga Ginger, Cucumber

酒肴 Appetizer

本鮪 山葵

水蛸 梅紫蘇唐辛子

鱧昆布締め煎り唐墨 三つ葉

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

白芋茎 振り柚子

Bluefin Tuna, Wasabi

Octopus, Japanese Plum and Chili Pepper

Japanese Whiting and Kelp Flavor with Dried Mullet Roe, Honewort

Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe

Taro Stem, Grated Yuzu

小吸物 Soup

年輪大根本皮巻き

水菜 針葱 針生姜 柚子胡椒

Whale-Rolled Daikon Radish, Potherb Mustard, Shredded Leek, Shredded Ginger, Yuzu Chili Paste

焼物 Grilled Dish

太刀魚雲丹山椒焼き 蚕豆 谷中生姜

Cutlassfish and Sea Urchin with Sansho Pepper, Broad Beans, Yanaka Ginger

蓋物 Simmered Dish

蕃茄鴨炊き 糸賀喜 芽葱

Simmered Tomato in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion

強肴 Special Dish

黒毛和牛フィレ肉

ヤングコーンとアスパラガス天麩羅 水茄子 生姜醤油

Kuroge Wagyu Beef Fillet

Deep-Fried Young Corn and Asparagus Tempura, Eggplant, Ginger Soy Sauce

食事 Sushi

握り寿司 止椀

Sushi, 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

鯛湯洗い 枝豆呉汁 茗荷 胡瓜
Flathead, Young Soy Bean Sauce, Myoga Ginger, Cucumber

酒肴 Appetizer

本鮪 山葵
水蛸 梅紫蘇唐辛子
鱧昆布締め煎り唐墨 三つ葉
鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ
白芋茎 振り柚子
Bluefin Tuna, Wasabi
Octopus, Japanese Plum and Chili Pepper
Japanese Whiting and Kelp Flavor with Dried Mullet Roe, Honewort
Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe
Taro Stem, Grated Yuzu

小吸物 Soup

年輪大根本皮巻き
水菜 針葱 針生姜 柚子胡椒
Whale-Rolled Daikon Radish, Potherb Mustard, Shredded Leek, Shredded Ginger, Yuzu Chili Paste

焼物 Grilled Dish

太刀魚雲丹山椒焼き 蚕豆 谷中生姜
Cutlassfish with Sea Urchin and Sansho Pepper, Broad Beans, Yanaka Ginger

蓋物 Simmered Dish

蕃茄鴨炊き 糸賀喜 芽葱
Simmered Tomato in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion

強肴 Special Dish

松坂牛フィレ肉
ヤングコーンとアスパラガス天麩羅 水茄子 生姜醤油
Matsuzaka Beef Fillet
Deep-Fried Young Corn and Asparagus Tempura, Eggplant, Ginger Soy Sauce

食事 Sushi

握り寿司 止椀
Sushi, 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	鰻ざく寄せ 黄身酢	1,800
	Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	烏賊太白和え	1,600
Squid with Sesame Oil		
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	
	蕃茄鴨炊き	1,300
Simmered Tomato in Broth		
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
	太刀魚雲丹山椒焼き	2,600
	Cutlassfish with Sea Urchin and Sansho Pepper	

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	

※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