

# 葵 AOI

12,800

## 前菜 Appetizer

白魚うるい寄せ 黄身酢 防風  
螢烏賊と焼蓬麩 分葱 木の芽味噌  
桜海老煮浸し 陸鹿尾菜

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop  
Firefly Squid and Grilled Mugwort Wheat Gluten, Green Onion, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso  
Simmered Sakura Shrimp with Broth, Saltwort

## 吸物 Clear Soup

鯖つみれ 豆腐 焼き葱 青味 針生姜  
Sardine Ball, Tofu, Scallion, Greens, Shredded Ginger

## 造り Sashimi

本日の三種盛り  
3 Kinds of Sashimi

## 煮物 Simmered Dish

茄子の鴨炊き 糸賀喜 万能葱 糸唐辛子  
Simmered Eggplant in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

## 焼物 Grilled Dishes

鰯新緑焼き 春きゃべつ あしらい  
Grilled Spanish Mackerel with Green Peas and Miso, Spring Cabbage

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

稚鮎と独活天麩羅 水雲 花穂 檸檬  
Young Sweetfish and Udo Tempura, Vinegared Seaweed, Perilla Flower, Lemon

## 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

16,000

## 先付 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 防風

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop

## 酒肴二種 Appetizer

烏賊太白和え 真菰茸 赤蒟蒻 姫三つ葉 黒七味

本鮪 山葵

Squid with Sesame Oil, Manchurian Wild Rice, Red Konjac, Honewort, Black Chili Pepper  
Bluefin Tuna, Wasabi

## 吸物 Clear Soup

鯛潮仕立て 焼き椎茸

ドライトマト デイル 生海苔添え

Sea Bream, Grilled Shiitake Mushroom, Dried Tomato, Dill, Seaweed

## 焼物 Grilled Dish

鮑新緑焼き 春きゃべつ あしらい 生七味

Grilled Abalone with Green Pea Paste, Spring Cabbage, Chili Pepper

## 蓋物 Warmed Dish

黒毛和牛鉄焼き

筍 白髪葱 万願寺唐辛子 山葵

Stewed and Grilled Kuroge Wagyu Beef,  
Steamed Bamboo Shoots, Scallion, Manganji Pepper, Wasabi

## 揚物 Deep-Fried Dish

稚鮎と独活天麩羅

水雲 花穂 檸檬

Young Sweetfish and Udo Tempura, Vinegared Seaweed, Perilla Flower, Lemon

## 食事 Rice

唐墨茶漬け 香の物

Rice in Broth with Dried Mullet Roe, Japanese Pickles

## 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

20,000

## 先付 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 防風

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop

## 酒肴 Appetizer

桜海老煮浸し 陸鹿尾菜

烏賊太白和え 真菰茸 赤蒟蒻 姫三つ葉 黒七味

本鮪 山葵

毛蟹おこわ 蟹味噌ポン酢 針生姜

目板鰈魚子巻き揚げ 藻塩 酢橘

Simmered Sakura Shrimp with Broth, Saltwort

Squid with Sesame Oil, Manchurian Wild Rice, Red Konjac, Honewort, Black Chili Pepper

Bluefin Tuna, Wasabi

Steamed Sticky Rice with Hairy Crab, Crab Butter with Ponzu Sauce, Shredded Ginger

Deep-Fried Flatfish with Fish Roe, Salt, Sudachi Citrus

## 吸物 Clear Soup

鯛潮仕立て 焼き椎茸

ドライトマト デイル 生海苔添え

Sea Bream, Grilled Shiitake Mushroom, Dried Tomato, Dill, Seaweed

## 蓋物 Steamed Dish

ホワイトアスパラガス玉蜀黍和え

生雲丹 銀鮎 木の芽

Steamed White Asparagus and Corn Paste, Sea Urchin, Dashi Sauce, Japanese Pepper Leaf

## 焼物 Grilled Dish

鮑新緑焼き 春きゃべつ あしらい 生七味

Grilled Abalone with Green Pea Paste, Spring Cabbage, Chili Pepper

## 強肴 Special Dish

黒毛和牛フィレ肉活部煮

焼き葱 麩麩 万願寺唐辛子 山葵

Stewed Wagyu Beef Fillet in Broth

Grilled Scallion, Wheat Gluten, Manganji Pepper, Wasabi

## 食事 Sushi

握り寿司三種 巻物 止椀

3 Kinds of Sushi and Rolled 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.

# プレミアム和牛会席

Premium Wagyu Kaiseki

37,100

## 先付 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 防風

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop

## 酒肴 Appetizer

桜海老煮浸し 陸鹿尾菜

烏賊太白和え 真菰茸 赤蒟蒻 姫三つ葉 黒七味

本鮪 山葵

毛蟹おこわ 蟹味噌ポン酢 針生姜

目板鰈魚子巻き揚げ 藻塩 酢橘

Simmered Sakura Shrimp with Broth, Saltwort

Squid with Sesame Oil, Manchurian Wild Rice, Red Konjac, Honewort, Black Chili Pepper

Bluefin Tuna, Wasabi

Steamed Sticky Rice with Hairy Crab, Crab Butter with Ponzu Sauce, Shredded Ginger

Deep-Fried Flatfish with Fish Roe, Salt, Sudachi Citrus

## 吸物 Clear Soup

鯛潮仕立て 焼き椎茸

ドライトマト デイル 生海苔添え

Sea Bream, Grilled Shiitake Mushroom, Dried Tomato, Dill, Seaweed

## 蓋物 Steamed Dish

ホワイトアスパラガス玉蜀黍和え

生雲丹 銀鮎 木の芽

Steamed White Asparagus and Corn Paste, Sea Urchin, Dashi Sauce, Japanese Pepper Leaf

## 焼物 Grilled Dish

鮑新緑焼き 春きゃべつ あしらい 生七味

Grilled Abalone with Green Pea Paste, Spring Cabbage, Chili Pepper

## 強肴 Matsusaka Beef

松阪牛フィレ肉炙り焼き

焼野菜 山葵 岩塩 玉葱醤油

Grilled Matsusaka Beef Fillet, Grilled Vegetables, Wasabi, Salt, Onion Soy Sauce,

## 食事 Sushi

握り寿司三種 巻物 止椀

3 Kinds of Sushi and Rolled 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

<b>先 付</b> Appetizers	蛍烏賊と焼蓬麩 分葱 木の芽味噌	1,200
	Firefly Squid and Grilled Mugwort Wheat Gluten, Green Onion, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	白魚うるい寄せ 黄身酢 防風	1,500
Icelfish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop		
もずく酢	950	
Seaweed in Vinegar		
シーフードサラダ	2,500	
Seafood Salad		
<b>椀 物</b> Soup	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
	味噌椀	500
Miso Soup		
<b>造 り</b> 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	
<b>煮 物</b> Simmered Dishes	茄子の鴨炊き	1,500
	Simmered Eggplant in Broth	
<b>温 物</b> 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	

<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
	黒毛和牛フィレステーキ	
	Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak	
	100 g	12,500
	150 g	18,750
	鮑新緑焼き	3,600
	Grilled Abalone with Green Pea Paste	
<b>食 事</b> Rice and Sushi	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