

逸品料理 Chef's Recommendation

先 付 Appetizers	蛸梅肉和え	900
	Octopus with Dried Plum Paste	
	刺身湯葉	820
	Tofu Skin Sashimi	
	合鴨口ース煮 黄身辛子	1,800
	Duck, Egg Mustard	
	野菜のお浸し	820
	Boiled Vegetables	
	干瓢白煮 酢味噌掛け	820
	Dried Gourd Shavings, Miso Vinegar	
もずく酢	920	
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		
温 物 Warm Dishes	米茄子の鴨炊き	1,450
	Simmered Eggplant in Broth	
	穴子白煮 大根博多	2,300
	Sea Eel, Daikon Radish	
	海の幸の茶碗蒸し	1,230
Seafood in Steamed Savory Egg Custard		
鯛のしゃぶしゃぶ鍋	2,650	
Sea Bream Shabu-Shabu		

※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

揚物 Deep-fried Dishes	野菜精進揚げ	1,630
	Vegetable Tempura	
	盛り合わせ天麩羅	3,500
	Assorted Tempura	
	鱧唐揚げ 木の芽酢	2,100
	Deep Fried Pike Conger with Japanese Sansho Pepper Leaf Vinegar	

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
	黒毛和牛フィレスステーキ		
	Kuroge Wagyu beef Fillet Steak		
	100 g	10,200	
	150 g	15,300	

	地養卵出汁巻き玉子	1,600
	Japanese Omelet	
	鱸ずんだ焼き	2,100
	Japanese Seabass with Green Soybean Paste	

食事 Rice and Noodles	梅茶漬け	1,230
	Rice in Broth with Salted Plum	
	御飯	400
	Steamed Rice	
	本日の御飯	620
	Steamed Rice of the Day	
	にぎり寿司 八貫セット 止椀	8,150
	8 Pieces of Nigiri Sushi Served with Miso Soup	
	天井 止椀 香の物	4,500
	Tempura over Rice, Miso Soup and Japanese Pickles	
おろしうどん または 蕎麦	2,090	
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Grated Daikon Radish		
天麩羅うどん または 蕎麦	2,970	
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Tempura		

蘭

RAN

13,500

先付 Amuse-Bouche

水蛸湯洗い雲丹山椒和え 蔓紫

Octopus and Sea Urchin with Sansho Pepper, Indian Spinach

小皿 Small Dish

和牛小串焼 山葵酒粕

Japanese Beef, Wasabi and Sake Lees

吸物 Clear Soup

尼鯛白扇 白味噌吸い 本三つ葉 ぶぶあられ 辛子

Fried Tilefish, White Miso, Honewort, Rice Crackers, Mustard

造り Sashimi

本日の三種 あしらい

Today's Recommended 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

穴子白煮 大根博多 梅肉 青梗菜

Sea Eel, Daikon Radish, Pickled Plum Paste, Chinese Vegetables

焼物 Grilled Dish

太刀魚長芋挟み パプリカソース

丸茄子田楽 酢取り茗荷

Cutlassfish Rolled with Yam, Bell Pepper Sauce

Eggplant with Sweet Miso, Myoga Ginger

酢物 Vinegared Dish

冷製鴨しゃぶ 胡麻たれ 貝割れ ラディッシュ 防風

Duck Shabu-Shabu, Sesame Sauce, Daikon Sprouts, Radish, Silvertop

食事 Noodles

海苔そば 蕎麦の芽 白葱 切り胡麻

Buckwheat Noodles with Seaweed, Buckwheat Leek, Sesame

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

ほたるの会席

HOTARUNOKAISEKI

17,000

先付 Amuse-Bouche

鱧落とし 梅肉 防風

Pike Conger, Pickled Plum Paste, Silvertop,

酒肴 Appetizer

大あさり酒煎り 干瓢白煮 酢味噌掛け 原木椎茸 振り柚子

Little Neck Clam, Dried Gourd Shavings, Miso Vinegar, Shiitake Mushroom, Yuzu

吸物 Clear Soup

尼鯛白扇 白味噌吸い 本三つ葉 ぶぶあられ 辛子

Fried Tilefish, White Miso, Honewort, Rice Crackers, Mustard

造り Sashimi

本日の五種 あしらい

Today's Recommended 5 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

鮎 水茄子挟み焼 骨せんべい 蓼うるか 酢取り茗荷

Grilled Sweetfish in Eggplant, Fish-bone Crackers, Water Pepper, Myoga Ginger

煮物 Simmered Dish

オマール海老黄身揚げ煮 トマト 揚げ生姜 冬瓜

Lobster, Tomato, Fried Ginger, Winter Melon

強肴 Deep-Fried Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼 ホワイトセロリ ミックスリーフ

エシャロット 山わさび醤油漬け

Kuroge Wagyu Beef Fillet, White Celery, Mesclun

Shallot, Japanese Horseradish

食事 Sushi

握り寿司三貫 小吸椀

3 Kinds of 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

かえで

KAEDE

16,500

前菜二種 Appetizers

鱧落とし 梅肉 防風

水蛸湯洗い雲丹山椒和え 蔓紫

Pike Conger, Pickled Plum Paste, Silvertop,
Octopus and Sea Urchin with Sansho Pepper, Indian Spinach

吸物 Clear Soup

大あさり若芽真丈 蓬麩 蕁菜 白髪葱 青味 木の芽

Little Neck Clam and Seaweed Ball, Mugwort Wheat Gluten, Watershield,
Scallion, Greens, Japanese Sansho Pepper Leaf

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き

糸搔き 刻み葱 糸唐辛子

Simmered Eggplant
Dried Tuna Flakes, Scallion, Red Hot Pepper

焼物 Grilled Dish

太刀魚長芋挟み パプリカソース

丸茄子田楽 酢取り茗荷

Cutlassfish Rolled with Yam, Bell Pepper Sauce
Eggplant with Sweet Miso, Myoga Ginger

握り寿司 Sushi

本鮪中トロ 煮鮑 車海老 鰯 白身魚 小肌 石垣貝

雲丹 墨イカ 穴子 厚焼き玉子 新生姜

Semi-Fatty Tuna, Abalone, Prawn, Flatfish, Whitefish, Baby Shad, Shellfish,
Sea Urchin, Squid, Sea Eel, Japanese Omelet, Pickled Ginger

赤出汁

Miso Soup

甘味 Dessert

水菓子

Fruit

※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