

# 悠楽御膳

YURAKU GOZEN

4,900

## 先付 Amuse-Bouche

蛸梅肉和え 蔓紫

Octopus with Dried Plum Paste, Indian Spinach

## 組着 Appetizer

鱸蓼焼き チーズ豆腐 湯葉とクレソンお浸し 山葵

合鴨ロース煮 黄身辛子 螢黒豆

Grilled Japanese Seabass with Water Pepper, Cheese Tofu, Tofu Skin and Watercress, Wasabi,  
Duck, Egg Mustard, Black Soybean

## 造り Sashimi

鮪 勘八 あしらい

Tuna and Amberjack with Vegetable Garnishes

## 蓋物 Warm Dish

焼茄子 蟹餡掛け 生姜 二色ズッキーニ 九条葱

Grilled Eggplant with Crab Amber Jelly, Ginger, Zucchini, Leek

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

鱧唐揚げ 木の芽酢 甘長獅子唐 ホワイトセロリ 茗荷

Deep Fried Pike Conger with Japanese Sansho Pepper Leaf Vinegar,  
Shishito Pepper, White Celery, Myoga Ginger

## 食事 Steamed Rice

国産牛 ごぼうおこわ 銀餡 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Chopped Beef and Burdock, Amber Jelly Broth,  
Miso Soup and Japanese Pickles

## 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

# 青葉の詩

AOBA NO UTA

6,500

## 先付 Amuse-Bouche

雲丹玉地寄せ 白木耳 イクラ

Steamed Savory Egg Custard with Sea Urchin, White Wood Ear Mushrooms, Salmon Roe

## 吸物 Clear Soup

大あさり若芽真丈 蓬麩 蓴菜 白髪葱 青味 木の芽

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

## 造り Sashimi

本日の二種 あしらい

2 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 焼物 Grilled Dish

鱸ずんだ焼き 若桃 あしらい

Japanese Seabass with Green Soybean Paste, Young Peach

## 煮物 Simmered Dish

冬瓜 蓮根田舎煮 つくね 短冊人参 青味 柚子

Winter Melon, Lotus Root, Chicken Meatball, Carrot, Greens, Yuzu

## 酢の物 Vinegared Dish

鱧唐揚げ 木の芽酢 甘長獅子唐 ホワイトセロリ 茗荷

Deep Fried Pike Conger with Japanese Sansho Pepper Leaf Vinegar, Shishito Pepper, White Celery, Myoga Ginger

## 食事 Steamed Rice

国産牛 ごぼうおこわ 銀餡 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Chopped Beef and Burdock, Amber Jelly Broth, Miso Soup and Japanese Pickles

## 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

# 藍

AI

8,200

## 前 菜 Amuse-Bouche

雲丹玉地寄せ 白木耳 イクラ

(串物) 子持昆布 オクラ

烏賊 真菰茸太白胡麻油和え チーズ豆腐

海老辣韭焼き 螢黒豆

Steamed Savory Egg Custard with Sea Urchin, White Wood Ear Mushrooms, Salmon Roe,  
Kelp with Herring Roe, Okra, Squid, Makomo Mushroom with Sesame Oil, Cheese Tofu,  
Pickled Shallot and Egg on Shrimp, Black Soybean

## 吸 物 Clear Soup

大あさり若芽真丈 蓬麩 蕪菜 白髪葱 青味 木の芽

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

## 造 り Sashimi

本日の三種 あしらい

3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 焼 物 Grilled Dish

鱸ずんだ焼き 若桃 あしらい

Japanese Seabass with Green Soybean Paste, Young Peach

## 煮 物 Simmered Dish

冬瓜 蓮根田舎煮 つくね 短冊人参 青味 柚子

Winter Melon, Lotus Root, Chicken Meatball, Carrot, Greens, Yuzu

## 酢の物 Vinegared Dish

鱧唐揚げ 木の芽酢 甘長獅子唐 ホワイトセロリ 茗荷

Deep Fried Pike Conger with Japanese Sansho Pepper Leaf Vinegar,  
Shishito Pepper, White Celery, Myoga Ginger

## 食 事 Steamed Rice

国産牛 ごぼうおこわ 銀餡 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Chopped Beef and Burdock, Amber Jelly Broth,  
Miso Soup and Japanese Pickles

## 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

10,000

## 前菜 Amuse-Bouche

雲丹玉地寄せ 白木耳 イクラ

(串物) 子持昆布 オクラ

烏賊 真菰茸太白胡麻油和え チーズ豆腐

海老辣韭焼き 螢黒豆

Steamed Savory Egg Custard with Sea Urchin, White Wood Ear Mushrooms, Salmon Roe,  
Kelp with Herring Roe, Okra, Squid, Makomo Mushroom with Sesame Oil, Cheese Tofu,  
Pickled Shallot and Egg on Shrimp, Black Soybean

## 吸物 Clear Soup

大あさり若芽真丈 蓬麩 蓴菜 白髪葱 青味 木の芽

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

## 造り Sashimi

本日の三種 車海老 あしらい

3 Kinds of Sashimi and Prawn with Vegetable Garnishes

## 焼物 Grilled Dish

鱸ずんだ焼き 若桃 あしらい

Japanese Seabass with Green Soybean Paste, Young Peach

## 煮物 Simmered Dish

冬瓜 蓮根田舎煮 つくね 短冊人参 青味 柚子

Winter Melon, Lotus Root, Chicken Meatball, Carrot, Greens, Yuzu

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

鱧かちん揚げ 無花果 アスパラガス 生姜雲飴

Deep Fried Pike Conger with Rice Crackers, Fig, Asparagus, Grated Daikon Radish and Ginger

## 食事 Sushi

ミニちらし寿司 または ぬきうなぎ寿司 止椀

Mini Chirashi-Sushi or Eel Sushi, 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

# 寿司御膳

～にぎり寿司盛合せ～

Assorted Sushi Set

7,000

## 先付 Amuse-Bouche

雲丹玉地寄せ 白木耳 イクラ

Steamed Savory Egg Custard with Sea Urchin, White Wood Ear Mushrooms, Salmon Roe

## 煮物 Simmered Dish

冬瓜 蓮根田舎煮 つくね 短冊人参 青味 柚子

Winter Melon, Lotus Root, Chicken Meatball, Carrot, Greens, Yuzu

## 寿司盛り合わせ Assorted Sushi

本鮪赤身 勘八 烏賊

鱸 穴子 白身魚 甘海老塩麴

小付け盛・トロたく

鉄砲巻 玉子焼き 新生姜

Bluefin Tuna, Amberjack, Squid,

Japanese Seabass, Sea Eel, Whitefish, Sweet Shrimp with Salted Ricemalt,

Minced Tuna and Pickled Daikon Radish in Small Cup,

Dried Gourd Shavings and Wasabi Roll, Omelet, Ginger

## 止 椀 Miso Soup

赤出汁

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.

※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