

# 蘭

RAN

12,000

## 前菜 Appetizers

太刀魚昆布ダマ イクラ 湯葉 蚕豆 花山葵真砂子和え  
Hairtail, Salmon Roe, Tofu Skin, Broad Bean, Wasabi Stem and Fish Roe

## お凌ぎ Small Dish

炙り鮪鉄砲巻 柚子卸し  
Tuna Rolled Sushi, Grated Radish with Yuzu

## 吸物 Clear Soup

海老木耳真丈 ズッキーニ 赤黄ピーマン 茗荷 木の芽  
Shrimp and Wood Ear Mushroom Ball, Zucchini, Bell Pepper, Ginger, Japanese Sansho Pepper Leaf

## 造り Sashimi

本日の盛り合わせ三種 妻いろいろ  
Today's 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 小煮物 Simmered Dishes

鰻有馬煮 加茂茄子 山芋 麩 青味 糸唐辛子  
Simmered Freshwater Eel with Japanese Sansho Pepper, Eggplant, Yam, Wheat Gluten, Greens, Shredded Red Chili Pepper

## 強肴 Grilled Dishes

国産牛サーロイン湯引き しろ菜 温玉  
九条葱 子り酢餡 あられ紅心大根  
鱸雲丹挟み焼 茸 ヤングコーン 蓼の葉 あしらい  
Japanese Beef Sirloin, Shirona, Hot Spring Egg  
Scallion, Ponzu Vinegar, Daikon Radish and Small Rice Crackers  
Grilled Sea Bass and Sea Urchin, Mushroom Young Corn, Tade Leaf, Garnishes

## 食事 Noodles

真名鰹唐揚げ 無花果天麩羅 甘長獅子唐  
がごめそば  
Deep-fried Harvestfish, Fig Tempura, Shishito Pepper  
Kelp-flavored Buckwheat Noodles

## 水菓子 Dessert

本日の果物三種  
Today's 3 Kinds of 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 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

# ほたるの会席

HOTARU NO KAISEKI

15,300

## 先付 Appetizer

鮑西京漬け 角切り野菜

Abalone with Saikyo Miso, Vegetables

## お凌ぎ Small Dish

キャビアと卵黄の共演 トリュフ添え

Caviar and Egg Yolk, Truffle

## 小吸物 Clear Soup

丸吸 芽葱 あられ

Snapping Turtle, Green Onion Shoots, Small Rice Crackers

## 造り Sashimi

本日の盛り合わせ三種 妻いろいろ

Today's 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 蓋物 Simmered Dish

国産牛フィレ肉味噌煮込み

Japanese Beef Filet with Miso

## 強肴 Grilled Dish

きんき 味噌袖庵焼 鬼卸し

Grilled Rockfish, Grated Radish

## 食事 Noodle

鰻鰯餡かけ うどん

Udon Noodles and Shark Fin Ankake Sauce

## 甘味 Dessert

本日の果物四種盛り 和菓子

Today's 4 Kinds of Fruit, Japanese Confection

※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

# 藤

FUJI

20,400

## 先付 Appetizer

鮑西京漬け 角切り野菜  
Abalone with Saikyo Miso, Vegetables

## お凌ぎ Small Dish

キャビアと卵黄の共演 トリュフ添え  
Caviar and Egg Yolk, Truffle

## 小吸物 Clear Soup

丸吸 芽葱 あられ  
Snapping Turtle, Green Onion Shoots, Small Rice Crackers

## 造り Sashimi

本日の盛り合わせ三種 妻いろいろ  
Today's 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 蓋物 Simmered Dish

伊勢海老具足煮 茸 九条葱 加茂茄子 系唐辛子  
Spiny Lobster, Mushroom, Scallion, Eggplant, Shredded Red Chili Pepper

## 焼物 Grilled Dish

きんき 味噌袖庵焼 鬼卸し  
Grilled Rockfish, Grated Radish

## 強肴 Special Dish

黒毛和牛フィレ肉ステーキ 焼き野菜  
Japanese "Kuroge-Wagyu" Filet Steak, Grilled Vegetables

## 食事 Sushi

本日の握り寿司五貫 止椀  
5 Pieces of Sushi, Miso Soup

## 甘味 Dessert

本日の果物四種盛り 和菓子  
Today's 4 Kinds of Fruit, Japanese Confection

※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

## 寿司会席

Sushi Kaiseki

## あやめ

AYAME

9,300

## 先 附

Hors d'oeuvres

## 米茄子の鴨炊き

Simmered Eggplant in Broth

## 茶碗蒸し

Steamed Egg Custard

## にぎり八貫

8 Pieces of Sushi

(大とろ、中とろ、白身、生雲丹、その他四貫)

(Fatty Tuna, Semi-fatty Tuna, Whitefish, Sea Urchin, and 4 other Assorted Pieces of Sushi)

## 止 椀

Miso Soup

## 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.

# 寿司会席

*Sushi Kaiseki*

## かえで

KAEDE

15,000

## 先付

Hors d'oeuvres

## 造り三種

Sashimi

## 米茄子の鳴炊き

Simmered Eggplant in Broth

## 茶碗蒸し

Steamed Egg Custard

## にぎり十貫

10 Pieces of Sushi

## 止椀

Miso Soup

## 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.