

# 蘭

RAN

12,000

## 先付 Hors d'oeuvres

鮎風干しうるか和え茸 青菜 いくら

Dried Sweet Fish with Salted Sweet Fish Guts, Mushrooms, Greens, Salmon Roe

## 前菜 Appetizers

鮑水晶羹 子持ち昆布 木の芽 鬼灯 蓮芋昆布締め 小袖寿司

Abalone with Jellied Broth in Ground Cherry Cup, Herring Roe on Kelp, Japanese Sansho Pepper Leaf, Cured Taro Stem, Round Sushi

## 吸物 Clear Soup

鱧真丈 茸 蕁菜 青味 茗荷

Pike Conger Cake, Mushroom, Water-Shield, Greens, Baby Ginger

## 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

## 温物 Simmered Dishes

伊勢海老黄身煮 米茄子鴨炊き 葱 糸削り

Spiny Lobster with Egg, Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes

## 焼物 Grilled Dishes

真名鰹味噌柚庵焼 谷中生姜 唐辛子味噌

Japanese Butterfish with Miso, Yanaka Ginger with Spicy Miso

## 揚げ物 Deep-Fried Dishes

海老鹿の子揚 エシャロット黄身揚

明日葉 赤茄子 天出汁

Prawn, Shallot with Egg, Angelica Keiskei Leaf, Eggplant

## 食事 Noodles

冷汁素麺

鯛身 茗荷 胡瓜 絹豆腐 胡麻

Chilled Somen Noodles, Sea Bream, Baby Ginger, Cucumber, Tofu, Sesame

## 甘味 Dessert

無花果利休飴 マンゴー寄せ ヨーグルト ミント

Fig with Sesame Amber Jelly, Mango Mousse with Yogurt and Mint

※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

# 宵空の華

YOIZORA NO HANA

15,300

## 先付 Appetizer

蛸湯引き梅和え 長芋 オクラ 鬼灯 茗荷 花穂  
Octopus and Plum Yam, Okra, Baby Ginger, Myoga Ginger, Greens

## 小皿 Small Dish

黒毛和牛フィレ燻製 雲丹 山葵菜  
Smoked Japanese "Kuroge-Wagyu" Filet, Sea Urchin, Wasabi Leaves

## 吸物 Clear Soup

鱧葛打ち 白瓜 蕪菜 素麺 めじ鮪節一番出汁  
Pike Eel, Oriental Pickling Melon, Water-Shield, Somen, Tuna Broth Dipping Sauce

## 造り Sashimi

栄螺殻盛と本日の三種 あしらい  
Turban Shell and Today's 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 焼物 Grilled Dish

鮎茄子博多蓼焼き 骨煎餅 谷中生姜  
Sweetfish and Eggplant, Fish Bone Crackers, Yanaka Ginger

## 小煮物 Simmered Dish

合鴨沼部煮 冬瓜 青味 辛子  
Simmered Duck, Winter Gourd, Greens, Mustard

## 強肴 Special Dish

伊勢海老香り揚げ 黄身餡  
Spiny Lobster with Egg Sauce

## 食事 Sushi

鰻蒸し寿司と稲庭うどん  
Steamed Eel Sushi and Udon Noodles

## 水菓子 Dessert

果物四種  
Today's 4 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

# 藤

FUJI

20,400

## 先付 Appetizer

蛸湯引き梅和え 長芋 オクラ 鬼灯 茗荷 花穂  
Octopus and Plum Yam, Baby Ginger, Baby Ginger

## 小皿 Small Dish

フォアグラと衣かつぎ 甘長  
Foie Gras, Baby Taro and Shishitou Pepper

## 吸物 Clear Soup

鱧葛打ち 白瓜 蕪菜 素麺 めじ鮪節一番出汁  
Pike Eel, Oriental Pickling Melon, Water-Shield, Somen, Tuna Broth Dipping Sauce

## 造り Sashimi

栄螺殻盛と本日の三種 あしらい  
Turban Sell, Today's 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 焼物 Grilled Dish

雲丹蒸焼 鮎茄子博多蓼焼き 骨煎餅 谷中生姜  
Steamed Sea Urchin, Sweet fish and Eggplant, Fish Bone Crackers, Yanaka Ginger

## 煮物 Simmered Dish

トマトの鴨炊き  
Simmered Tomato in Broth

## 強肴 Special Dish

黒毛和牛フィレステーキ  
焼野菜三種 あしらい  
Japanese "Kuroge-Wagyu" Filet Steak, Grilled Vegetables

## 食事 Sushi

本日の握り寿司 止椀  
Sushi of the Day, Miso Soup

## 水菓子 Dessert

果物四種  
Today's 4 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

## 寿司会席

Sushi Kaiseki

## あやめ

AYAME

9,300

## 先付

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

## 米茄子の鴨炊き

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.