

# 蘭

RAN

12,000

## 前 菜 Appetizers

蟹胡麻浸し 胡桃豆腐 小鯛棒寿司  
合鴨口ース蒸し煮 松葉そば 栗白扇揚げ  
(串) サーモン砵巻き 餅銀杏

Crab with Sesame Broth, Walnut Tofu, Sea Bream Sushi  
Steamed Duck, Fried Buckwheat Noodles, Fried Chestnut  
Salmon-rolled Daikon Radish, Sticky Rice Cake with Ginkgo Nuts

## 吸 物 Clear Soup

鱧湯葉真丈 松茸 人参 青味 香り柚子  
Pike Conger and Tofu Skin, Mushroom, Greens, Yuzu Citrus

## 造 り Sashimi

本日の三種盛 あしらい

Today's 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 温 物 Simmered Dish

米茄子鴨炊き 糸より鯛煮付け 青味 麩  
Simmered Eggplant in Broth, Golden Threadfin-bream, Greens, Baked Wheat Gluten

## 焼 物 Grilled Dish

太刀魚雲酒盗焼き 椎茸二身 酢橘 初神  
Grilled Cutlassfish with Salted Fish Entrails and Grated Radish, Mushroom with Fish Cake, Sudachi Citrus, Ginger

## 揚 物 Deep-Fried Dish

尼鯛松笠揚げ 車海老天婦羅 野菜二種  
抹茶塩 檸檬

Crispy Tilefish, Prawn, 2 kind of Vegetables  
Powdered Green Tea Salt, Lemon

## 食 事 Sushi

穴子蒸し寿司 止椀 香の物  
Steamed Conger Eel Sushi, Japanese Pickles and Miso Soup

## 甘 味 Dessert

本日の果物三種 和菓子  
Today's 3 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

# 東京雲海

～秋の美食とともに～

15,300

## 先付 Appetizer

かます炙り菊花和え かぼす とんぶり  
焼茄子のムース 煎り米ジュレ イクラ 稲穂  
Broiling Barracuda with Chrysanthemum, Kabosu Citrus, Tonburi Seeds  
Eggplant Mousse, Salmon Roe

## 小皿 Small Dish

柿釜黄身酒盗そば  
焼舞茸 煎り唐墨 そばの芽  
Buckwheat Noodles with Egg Sauce and Salted Fish Entrails in Persimmon Cup  
Maitake Mushroom, Dried Mullet Roe, Buckwheat

## 吸物 Clear Soup

鱧と丹波占地 土瓶蒸し 三つ葉 酢橘  
Steamed Pike Conger, Shimeji Mushrooms, Honewort, Sudachi Citrus served in Teapot

## 造り Sashimi

雲海  
酒蒸し鮑と本日の二種盛り あしらい  
Steamed Abalone and 2 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 煮物 Simmered Dish

蟹 雲丹菊花包み 蕪 百合根 紅葉麩 菊菜餡  
Crab, Sea Urchin with Turnip and Lily Bulbs, Baked Wheat Gluten, Chrysanthemum Sauce

## 強肴 Special Dish

雲海蒸焼  
焼松茸 尼鯛若狭焼き 酢橘 松葉  
Matsutake Mushrooms, Tilefish with Sudachi citrus

## 食事 Rice

栗おこわ 山葵 銀餡 香の物  
Steamed Sticky Rice with Chestnut, Wasabi, Amber Jelly Broth, Japanese Pickles

## 甘味 Dessert

三色団子、洋梨 巨峰 石榴  
3Kinds of Sweet Rice Dumpling, Pear, Kyoho Grape, Pomegranate

※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

かます炙り菊花和え かぼす とんぶり

焼茄子のムース 煎り米ジュレ イクラ 稲穂

Broiled Barracuda with Chrysanthemum, Kabosu Citrus, Fried Caviar  
Eggplant Mousse, Rice Jelly, Salmon Roe

## 小皿 Small Dish

柿釜黄身酒盗そば

焼舞茸 煎り唐墨 そばの芽

Buckwheat Noodles with Egg Sauce and Salted Fish Entrails in Persimmon Cup  
Maitake Mushroom, Dried Mullet Roe, Buckwheat

## 吸物 Clear Soup

鱧と松茸 土瓶蒸し 三つ葉 酢橘

Pike Conger and Matsutake Mushroom in Steamed Teapot, Honewort, Sudachi Citrus

## 造り Sashimi

酒蒸し鮑と本日の三種盛り あしらい

Steamed Abalone and 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

## 焼物 Grilled Dish

伊勢海老錦秋焼 百合根 銀杏

鮑茸 薩摩芋 四角豆 紅葉麩 栗葛衣

Spiny Lobster with Assorted Vegetables, Lily Bulb, Ginkgo Nuts  
Awabitake Mushroom, Sweet Potato, Winged Bean, Wheat Gluten, Chestnuts

## 強肴 Special Dish

黒毛和牛フィレステーキ 焼野菜 九条葱

Japanese 'Kuroge-Wagyu' Beef Fillet Steak with Grilled Vegetable

## 食事 Sushi

本日の握り寿司五貫 止椀

Sushi of the Day, Miso Soup

## 甘味 Dessert

三色団子、洋梨 巨峰 石榴

3Kinds of Sweet Rice Dumpling, Pear, Kyoho Grape, Pomegranate

※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

(大トロ、中トロ、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.

※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

## かえで

KAEDE

15,000

### 先付 Appetizers

本日の小鉢

Appetizers of the Day

### 造り Sashimi

本日の二種盛

Today's 2 Kinds of Sashimi

### 焼物 Grilled Dish

鯖味噌庵焼 菊大根 菊葉 あしらい

Spanish Mackerel with Miso, Daikon Radish, Chrysanthemum, Leaf Garnishes

### 蒸し物 Steamed Dish

茶碗蒸し蟹餡掛け

卸し生姜 九条葱

Steamed Savory Egg Custard with Crab Sauce

Grated Ginger, Scallion

### 握り寿司 Sushi

大トロ 中トロ 本日の白身魚 本日の貝

墨イカ 生雲丹 イクラ 鱈

車海老 穴子 厚焼き玉子

Fatty Tuna, Semi-fatty Tuna, Whitefish of the Day, Shellfish of the Day

Squid, Sea Urchin, Salmon Roe, Horse Mackerel

Prawn, Sea Eel, Japanese Omelet

### 止椀

Miso Soup

### 甘味 Dessert

本日の物

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.

※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.