

蘭

RAN

12,000

前 菜 Appetizer

鉄皮煮凝り 白魚香煎 松笠慈姑
数の子 鬩斗梅 黒豆 金箔 鮪燻製菜の花
Pufferfish in Jelly Broth, Fried Japanese Icefish, Arrowhead
Herring Roe, Sweet Plum Jelly, Black Beans, Smoked Tuna and Broccolini

吸 物 Clear Soup

海老真丈 茸 大根 人参 青味 柚子
Shrimp Ball, Mushroom, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu Citrus

造 り Sashimi

本日の白身 本鮪 牡丹海老 妻いろいろ
Today's Whitefish, Bluefin Tuna, Prawn with Vegetable Garnishes

煮 物 Simmered Dish

国産牛ロース 燗焼き 米茄子の鴨炊き
朧昆布 刻み葱 糸唐辛子 糸賀喜
Japanese Beef Loin, Simmered Eggplant in Broth
Dried Shredded kelp, Scallion, Shredded Red Chili Pepper, Dried Tuna Flakes

焼 物 Grilled Dish

鱈味噌袖庵焼 柚子千枚巻 あしらい
Spanish Mackerel, Pickled Turnip Wrapped with Yuzu, Vegetables

小 鍋 Hot Pot

鱈雪見鍋 鱈白子 豆腐 茸 白菜 水菜
Cod with Grated Radish in Hot Pot, Soft Cod Roe, Tofu, Mushroom, Napa Cabbage, Mizuna

食 事 Sticky Rice

山菜おこわ 香の物 止椀
Sticky Rice with Wild Vegetables, Japanese Pickles, Miso Soup

甘 味 Dessert

本日の果物三種盛りと和菓子
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

冬つぼみ

FUYUTSUBOMI

15,300

先付 Amuse-Bouche

鮫肝 胡麻豆腐 菜花 山葵 紫蘇醤油

Monkfish Liver, Sesame Tofu, Broccolini, Wasabi, Soy Sauce-flavored Shiso Leaf

お凌ぎ Appetizers

河豚寿司 鉄皮 霰酢 酢橘

Pufferfish Sushi, Pufferfish Skin, Grated Daikon Radish with Vinegar, Sudachi Citrus

吸物 Clear Soup

焼目尼鯛 炙り唐墨 鶯菜 霞蕪 麩 柚子

Tilefish, Dried Mullet Roe, Young Mustard Spinach, Turnip, Wheat Gluten, Yuzu

造り Sashimi

蒸し鮑 本鮪椿盛り 白身魚

金柑 土佐ジュレ あしらい

Abalone, Bluefin Tuna, Whitefish

Kumquat, Soy Sauce Jelly with Vegetable Garnishes

蓋物 Simmered Dishes

白子子り蒸し 鱈

しろ菜 茸 菊菜 敷昆布 赤卸し 九条葱

Soft Cod Roe and Cod,

Shirona Greens, Mushroom, Chrysanthemum, Kelp, Grated Radish, Leek

焼物 Grilled Dish

伊勢海老雲丹干草焼

金時人参 牛蒡 木耳 三つ葉 金箔 セロリ菜浸し

Grilled Spiny Lobster with Sea Urchin,

Carrot, Burdock, Cloud Ear Mushroom, Mitsuba Leaf, Celery Leaf

強肴 Special Dish

黒毛和牛ロース香り揚げ

海老芋煎餅 敷蕪 落の薑

辛子味噌 柚子塩 えんどう豆新芽

Fried Japanese "Kuroge-Wagyu" Beef Loin,

Taro Crisps, Turnip, Butterbur Sprout

Japanese Mustard Miso, Yuzu Salt, Green Soybean Sprout

食事 Rice

河豚雑炊 海苔 葱 酢橘 香の物

Rice Porridge with Pufferfish, Nori Seaweed, Leek, Sudachi, Japanese Pickles

甘味 Dessert

本日の水菓子

Today's 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 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 Amuse-Bouche

鮫肝 胡麻豆腐 菜花 山葵 紫蘇醤油

Monkfish Liver, Sesame Tofu, Broccolini, Wasabi, Soy Sauce-flavored Shiso Leaf

お凌ぎ Appetizers

河豚寿司 鉄皮 霰酢 酢橘

Pufferfish Sushi, Pufferfish Skin, Grated Daikon Radish with Vinegar, Sudachi

吸物 Clear Soup

焼目尼鯛 炙り唐墨 鶯菜 霞蕪 麩 柚子

Tilefish, Dried Mullet Roe, Young Mustard Spinach, Turnip, Wheat Gluten, Yuzu

造り Sashimi

蒸し鮑 本鮪椿盛り 白身魚

金柑 土佐ジュレ あしらい

Abalone, Bluefin Tuna, Whitefish

Kumquat, Soy Sauce Jelly with Vegetable Garnishes

蓋物 Simmered Dishes

白子子り蒸し 鱈

しろ菜 茸 菊菜 敷昆布 赤卸し 九条葱

Soft Cod Roe and Cod,

Shirona Greens, Mushroom, Chrysanthemum, Kelp, Grated Radish, Leek

焼物 Grilled Dish

伊勢海老雲丹干草焼

金時人参 牛蒡 木耳 三つ葉 金箔 セロリ菜浸し

Grilled Spiny Lobster with Sea Urchin,

Carrot, Burdock, Cloud Ear Mushroom, Mitsuba Leaf, Celery Leaf

強肴 Special Dish

黒毛和牛フィレステーキ 焼野菜

九条葱 朴葉 あしらい 薬味

Japanese 'Kuroge-Wagyu' Beef Filet Steak with Grilled Vegetables, Leek, Garnishes

食事 Sushi

にぎり寿司五貫 止椀

Sushi of the Day, Miso Soup

甘味 Dessert

本日の水菓子

Today's 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 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

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

鱈味噌柚庵焼 柚子千枚巻 あしらい

Spanish Mackerel, Yuzu, 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 赤貝 河豚

墨イカ 生雲丹 イクラ さより

牡丹海老 穴子 厚焼き玉子

Fatty Tuna, Semi-fatty Tuna, Ark Shell, Pufferfish

Squid, Sea Urchin, Salmon Roe, Halfbeak

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