

藍

AI

8,200 (平日限定)

前菜 Amuse-Bouche

鱸新緑香草焼 蛍イカ酢味噌掛け クレソン子持昆布
海老包揚 小鯛棒寿司 蚕豆 獅子唐焼浸し

Grilled Perch with Green Bean Jam and Egg Sauce, Scent of Dill,
Firefly Squid with Vinegared Miso, Watercress and Kelp with Herring Roe,
Shrimp Wrapped with Rice Paper, Sea Bream Sushi, Broad Bean, Shishito Pepper

吸物 Clear Soup

海老木耳真丈 葛蒲麩 椎茸 蕻菜 青味 柚子

Shrimp and Wood Ear Mushroom Ball, Wheat Gluten, Shiitake Mushroom, Watershield, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の二種盛り 牡丹海老 あしらい

2 Kinds of Sashimi, Prawn with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

真鯛と帆立貝 甘藍新緑焼

黄ズッキーニ 百合根 糸唐辛子 あしらい

Sea Bream and Scallop, Brussels Sprouts with Green Beans Paste and Egg Sauce,
Yellow Zucchini, Lily Bulb, Shredded Red Chili Pepper

蒸物 Steamed Dish

若竹蒸 銀餡 木の芽

Wakame Seaweed and Bamboo Shoot, Thin Starchy Sauce, Japanese Sansho Pepper Leaf

強肴 Deep-Fried Dish

鱈唐揚げ 木の芽酢 うるい 独活 茗荷 大根鬼卸し

Deep-Fried Spanish Mackerel, Chopped Japanese Sansho Pepper Leaf in Vinegar,
Urui Leaves, Udo, Myoga Ginger, Grated Daikon Radish

食事 Noodles

こだわりの逸品

海老のお出汁の利いたつけ麺茶そば

Buckwheat Noodles, Served with Shrimp Broth Dipping Sauce

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

鱸新緑香草焼 螢イカ酢味噌掛け クレソン子持昆布
海老包揚 小鯛棒寿司 蚕豆 獅子唐焼浸し

Grilled Perch with Green Bean Jam and Egg Sauce, Scent of Dill,
Firefly Squid with Vinegared Miso, Watercress and Kelp with Herring Roe,
Shrimp Wrapped with Rice Paper, Sea Bream Sushi, Broad Bean, Shishito Pepper

吸物 Clear Soup

海老木耳真丈 葛蒲麩 椎茸 蕁菜 青味 柚子

Shrimp and Wood Ear Mushroom Ball, Wheat Gluten, Shiitake Mushroom, Watershield, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の二種盛り 牡丹海老 あしらい

2 Kinds of Sashimi, Prawn with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

真鯛と帆立貝 甘藍新緑焼

黄ズッキーニ 百合根 糸唐辛子 あしらい

Sea Bream and Scallop, Brussels Sprouts with Green Beans Paste and Egg Sauce,
Yellow Zucchini, Lily Bulb, Shredded Red Chili Pepper

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Bonito Flakes, Shredded Red Chili Pepper

強肴 Deep-Fried Dish

鱈唐揚げ 木の芽酢 うるい 独活 茗荷 大根鬼卸し

Deep-Fried Spanish Mackerel, Chopped Japanese Sansho Pepper Leaf in Vinegar,
Urui Leaves, Udo, Myoga Ginger, Grated Daikon Radish

食事 Sushi

本日の寿司 止椀

Sushi of the Day and 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

蘭

RAN

13,500

先付け Amuse-Bouche

雲丹 車海老 落 湯葉和え 山葵
Sea Urchin, Prawn, Japanese Butterbur, Tofu Skin, Wasabi

酒肴二種 Appetizer

帆立酒盗掛け
穴子一夜干し 山葵 胡瓜
Scallop and Salted Tuna Entrails
Sea Eel, Wasabi, Cucumber

吸物 Clear Soup

海老木耳真丈
葛蒲麩 椎茸 蕪菜 青味 柚子
Shrimp and Wood Ear Mushroom Ball,
Wheat Gluten, Shiitake Mushroom, Water-shield, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の盛り合わせ三種 あしらい
3 Kinds of Sashimi of the Day with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き
葱 糸賀喜 糸唐辛子
Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper,

焼物 Grilled Dish

黒毛和牛サーロイン焼しゃぶ
野菜巻 檸檬 ヒマラヤ岩塩
Lightly Grilled Japanese 'Kuroge-Wagyu' Beef Sirloin
Vegetables, Lemon, Himalaya Salt

酢の物 Vinegared Dish

鮎魚女木の芽酢
うるい 独活 茗荷 大根鬼卸し
Greenling with Japanese Sansho Pepper Leaf in Vinegar
Urui Leaves, Udo, Myoga Ginger, Grated Daikon Radish

食事 Noodles

冷しとろろそば 薬味 つけ出汁
Buckwheat Noodles with Grated Yam

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

新緑の頃の会席

SHINRYOKU NO KORO NO KAISEKI

17,000

先付け Amuse-Bouche

雲丹 車海老 露 湯葉和え 山葵
Sea Urchin, Prawn, Japanese Butterbur, Tofu Skin, Wasabi

お凌ぎ Appetizer

伊佐木炙り 藻塩 酢橘
Grilled Grunt and Salt, Sudachi Citrus

吸物 Clear Soup

うすい豆摺り流し
鱧胡麻豆腐 ホワイトアスパラ
甘長獅子唐 青味 柚子
Green Bean Jam, Smelt and Sesame Tofu, White Asparagus
Sweet Shishito Pepper, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の盛り合わせ三種 あしらい
3 Kinds of Sashimi of the Day with Vegetable Garnishes

進肴 Fried Dish

本鮪中トロカツレツ
いぶりがっこタルタル
Semi-fatty Tuna Cutlet, "Iburigakko" Tartar Sauce

蒸物 Steamed Dish

新緑の香り 雲海蒸
鮎魚女 養老巻 玉露
Steamed Greenling and Somen Noodles with Green Tea Flavor

焼物 Grilled Dish

富士溶岩石焼
黒毛和牛フィレ肉ステーキ 蚕豆 焼野菜
Japanese 'Kuroge-Wagyu' Beef Filet Steak with Broad Bean and Grilled Vegetables

食事 Steamed Rice

浅利牛蒡おこわ イクラ 叩き木の芽 止椀
Steamed Rice with Clam and Burdock, Salmon Roe, Japanese Sansho Pepper Leaf, Miso Soup

甘味 Dessert

蓬シフォンケーキ 小倉
Mugwort Chiffon Cake, Sweet Red Beans

※追加料金 3500 円で食事を握り寿司五貫に変更可能
To change the Steamed Rice to 5 Pieces of Sushi, 3500 yen.

※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

16,500

先付 Appetizers

本日の小鉢

Appetizers of the Day

造り Sashimi

本日の二種盛り

Today's 2 Kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dish

鱸新緑香草焼き

あしらい 初神

Grilled Perch with Green Bean Jam and Egg Sauce, Scent of Dill, Ginger

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き

葱 糸賀喜 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth,
Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper

握り寿司 Sushi

大トロ 漬け鮪 生鳥貝

伊佐木 炙り墨烏賊 生雲丹 イクラ 鱈

牡丹海老 穴子 厚焼き玉子

Fatty Tuna, Marinated Tuna, Cockle,
Grunt, Squid, Sea Urchin, Salmon Roe, Horse Mackerel
Prawn, Sea Eel, Japanese Omelet

止椀

Miso Soup

甘味 Dessert

本日のもの

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

逸品料理 Chef's Recommendation

前 菜 Appetizers	前菜五種盛り	1,550
	5 Kinds of Appetizers	
	刺身湯葉	820
	Tofu Skin Sashimi	
	雲丹 車海老 落の湯葉和え	1,800
	Sea Urchin, Prawn, Japanese Butterbur and Tofu Skin	
	野菜のお浸し	820
	Boiled Vegetables in Soy Sauce Vinegar	
	帆立酒盗掛け	1,550
Scallop and Salted Tuna Entrails		
もずく酢	920	
Seaweed in Vinegar		
シーフードサラダ	1,650	
Seafood Salad		
椀 物 Soup	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
	味噌椀	500
Miso Soup		
造 り Seafood Sashimi	刺身盛り合わせ 七種	8,800
	7 Kinds of Assorted Sashimi	
	刺身盛り合わせ 九種	11,000
9 Kinds of Assorted Sashimi		
温 物 Simmered Dishes	米茄子の鴨炊き	1,250
	Simmered Eggplant with Broth	
	海の幸の茶碗蒸し	1,230
	Seafood in Steamed Savory Egg Custard	
	鯛のしゃぶしゃぶ鍋	3,850
Sea Bream "Shabu-Shabu"		
鮎魚女養老蒸	3,200	
Steamed Greenling and Somen Noodles		

揚 物 Deep Fried Dishes	野菜精進揚	1,630
	Vegetable Tempura	
	盛り合わせ天婦羅	2,750
	Assorted Tempura	
	車海老の天麩羅 (3本)	2,650
Prawn Tempura		
本鮪中トロカツレツ	4,200	
Semi-fatty Tuna Cutlet		
焼 物 Grilled Dishes	黒毛和牛サーロインステーキ	
	Japanese 'Kuroge-Wagyu' Beef Sirloin Steak	
	100 g	9,200
	150 g	13,750
	黒毛和牛フィレステーキ	
	Japanese 'Kuroge-Wagyu' Beef Filet Steak	
	100 g	10,200
	150 g	15,300
	地養卵出汁巻き玉子	1,130
	Japanese Omelet	
鱸香草焼き	1,760	
Grilled Perch with Green Bean Jam and Egg Sauce, Scent of Dill		
お食事 Rice and Noodles	梅茶漬け	1,230
	Rice in Broth with Salted Plum	
	御飯	400
	Steamed Rice	
	本日の御飯	620
	Steamed Rice of the Day	
	香の物盛り合わせ	930
	Assorted Japanese Pickles	
	にぎり寿司 八貫セット 止椀	8,150
	8 Pieces of Nigiri Sushi served with Miso Soup	
	天井	3,410
	Tempura over Rice	
	おろしうどん又は蕎麦	2,090
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Grated Radish		
天麩羅うどん又は蕎麦	2,970	
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Tempura		

※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