

悠楽御膳 ~夏藤~

YURAKU GOZEN ~NATSUFUJI~

5,100

先付 Amuse Bouche

つるむらさきうるか和え 茸 糸花

Malabar Spinach with Salted Sweetfish, Mushrooms, Dried Fish Flakes

籠盛り Appetizers

鮑水晶羹 子持ち昆布 木の芽 鬼灯 鱸香草焼 蓮芋昆布締め

冷し玉蜀黍玉地蒸し 海老鹿の子揚 エシャロット黄身揚

谷中生姜 唐辛子味噌 国産牛サーロイン竜田焼

トマト 山芋 青味 小付ばらちらし寿司

Abalone with Jelly, Herring Roe on Kelp, Grilled Sea Bass with Herb
Cold Savory Egg Custard, Crispy Shrimp Ball, Shallot with Egg Yolk
Yanaka Ginger with Spicy Miso, Japanese "Wagyu" Beef Sirloin
Tomato, Yam, Greens, Small Chirashi Sushi

温物 Deep-Fried Dish

太刀魚 赤茄子 雲飴 明日葉 葱

Simmered Cutlassfish, Eggplant, Grated Radish, Angelica Keiskei, Scallion

食事 Noodles

冷汁素麺 鯛身 茗荷 胡瓜 絹豆腐 胡麻

Chilled Somen Noodles, Sea Bream, Myoga Ginger, Cucumber, Tofu and Sesame

甘味 Dessert

マンゴー寄せ ヨーグルト ミント

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

奏夏

SOUKA

5,600

先付 Appetizers

つるむらさきうるか和え 茸 系花

Malabar Spinach with Salted Sweetfish, Mushrooms, Dried Fish Flakes

吸物 Clear Soup

鱧真丈 蕁菜 茸 青味 茗荷

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

造り Sashimi

本日の二種盛り あしらい

Today's 2 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dishes

米茄子の鴨炊き 葱 系花 系唐辛子

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

焼物 Grilled Dish

かます挟み焼 茸 ブッキーニ 谷中生姜 唐辛子味噌

Mushrooms and Zucchini Wrapped with Japanese Barracuda, Yanaka Ginger, Spicy Miso

揚げ物 Deep-Fried Dishes

太刀魚磯辺揚 明日葉

Cutlassfish with Seaweed, Angelica Keiskei Leaf

食事 Rice or Noodles

玉蜀黍おこわと海老出汁茶そば 薬味 紫蘇の実

Sticky Rice with Corn, Green Tea-Flavored Buckwheat Noodles with Shrimp Broth, Shiso Seed

甘味 Dessert

マンゴー寄せ ヨーグルト ミント

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

藍

AI

7,400

前菜 Appetizers

子持昆布 青菜 系花 蛸おくら
蓮芋昆布締め 穴子小袖寿司 鬼灯トマト
Herring Roe on Kelp, Greens, Dried Fish Flakes, Octopus and Okra
Cured Japanese Taro Stem, Sea Eel Sushi, Strawberry Tomato

吸物 Clear Soup

鱧真丈 蕁菜 茸 青味 茗荷
Pike Conger Cake, Water-Shield, Mushroom, Greens, Myoga Ginger

造り Sashimi

本日の二種盛り 牡丹海老 あしらい
Today's 2 Kinds of Sashimi and Shrimp with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dishes

米茄子の鴨炊き 葱 系花 系唐辛子
Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Fish Flakes, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

かます挟み焼 茸 ブッキーニ 谷中生姜 唐辛子味噌
Mushrooms and Zucchini Wrapped with Japanese Barracuda, Yanaka Ginger, Spicy Miso

揚げ物 Deep-Fried Dishes

太刀魚磯辺揚 明日葉
Cutlassfish with Seaweed, Angelica Keiskei Leaf

食事 Rice or Noodles

玉蜀黍おこわと海老出汁茶そば 薬味 紫蘇の実
Sticky Rice with Corn, Green Tea-Flavored Buckwheat Noodles with Shrimp Broth, Shiso Seed

甘味 Dessert

マンゴー寄せ ヨーグルト ミント
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

葵

AOI

9,300

前菜 Appetizers

子持昆布 青菜 系花 蛸おくら
蓮芋昆布締め 穴子小袖寿司 鬼灯トマト
Herring Roe on Kelp, Greens, Dried Fish Flakes, Octopus and Okra
Cured Japanese Taro Stem, Sea Eel Sushi, Strawberry Tomato

吸物 Clear Soup

鱧真丈 蕪菜 茸 青味 茗荷
Pike Conger Cake, Water-Shield, Mushroom, Greens, Myoga Ginger

造り Sashimi

本日の二種盛り 牡丹海老 あしらい
Today's 2 Kinds of Sashimi and Shrimp with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dishes

米茄子の鴨炊き 葱 系花 系唐辛子
Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Fish Flakes, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

かます挟み焼 茸 ズッキーニ 谷中生姜 唐辛子味噌
Mushrooms and Zucchini Wrapped with Japanese Barracuda, Yanaka Ginger, Spicy Miso

揚げ物 Deep-Fried Dishes

太刀魚磯辺揚 明日葉
Cutlassfish with Seaweed, Angelica Keiskei Leaf,

食事 Sushi

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

甘味 Dessert

マンゴー寄せ ヨーグルト ミント
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

寿司御膳

～にぎり寿司盛合せ～

Assorted Sushi Set

5,100

小鉢三種盛り Appetizers

焼物 Grilled Dishes

かます挟み焼 茸 ズッキーニ 谷中生姜 唐辛子味噌
Mushrooms and Zucchini Wrapped with Japanese Barracuda, Yanaka Ginger, Spicy Miso

握り寿司 Sushi

鮪 白身魚 烏賊 穴子
生雲丹 甘海老 サーモンとイクラのちらし寿司
鮪と沢庵の巻き寿司 厚焼き玉子

Tuna, Whitefish, Squid, Sea Eel
Sea Urchin, Sweet Shrimp, Salmon and Salmon Roe over Rice,
Tuna and Pickled Radish Rolled Sushi, Japanese Egg Omelet

吸物 Clear Soup

本日の吸物

Clear Soup of the Day

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 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