

悠楽御膳

YURAKU GOZEN

5,100

先付 Amuse Bouche

嶺岡豆腐 柿 石榴 山葵 土佐醤油

Milk Tofu, Persimmon, Pomegranate with Wasabi and Bonito Taste Soy Sauce

前菜 Appetizers

鰯巻織焼 菊花大根 菊葉

サーモン檸檬/蕪博多 イクラ あしらい

烏賊青菜紅葉和え 穴子南瓜寄せ 栗葛衣揚げ 栗葉

鹿尾菜出汁巻 染卸し

Vegetable and Tofu with Yam Rolled in Herring, Daikon Radish with Sweet Vinegar, Chrysanthemum Leaf
Salmon with Marinated Lemon, Turnip, Salmon Roe
Squid and Greens with Cod Roe, Sea Eel and Pumpkin Cake, Chestnut with Fried Kudzu Starch, Chestnut Leaf,
Hijiki Seaweed in Omelet, Grated Daikon Radish with Soy Sauce

温物 Simmered Dish

芋煮

小芋 国産牛 蒟蒻 牛蒡 舞茸 白葱

Taro, Japanese Beef, Konjac, Burdock, Maitake Mushrooms, White Leek

揚げ物 Deep-Fried Dish

海老紫蘇春巻 茄子 蓮根 獅子唐 天出汁

Shrimp and Perilla Spring Roll, Egg Plant, Lotus Roots and Shishito Pepper Tempura, Tempura Dipping Sauce

食事 Steamed Rice

松茸御飯 止椀 香の物

Steamed Rice with Matsutake Mushroom, Miso Soup and Japanese Pickles

甘味 Dessert

ドライフルーツナッツ松風焼 薩摩芋プリン 黒蜜

Dried Fruit and Nuts Sponge Cake, Sweet Potato Pudding with Brown Sugar Syrup

※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

紅葉 (くれは)

KUREHA

5,600

先付 Appetizers

胡桃豆腐 揚げ胡桃 イクラ 山葵 三つ葉

Walnut Tofu, Fried Walnut, Salmon Roe, Wasabi, Honewort

吸物 Clear Soup

鱧湯葉真丈 茸 紅葉人参 青味 香り柚子

Pike Conger and Tofu Skin, Mushroom, Greens, Yuzu Citrus

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 Dish

絹掛け鮪豆腐 蕪 青味 麩 蟹餡 針生姜

Tofu with Tuna, Turnip, Greens, Wheat Gluten, Crab Amber Jelly, Ginger

焼物 Grilled Dish

鱈味噌柚庵焼 菊大根 菊葉 あしらい

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

揚げ物 Deep-Fried Dish

鱈雲丹巻き 海老変わり揚げ

野菜二種 天出汁

Smelt Whiting and Sea Urchin, Shrimp

2 kinds of Vegetable

食事 Rice or Noodles

松茸御飯 止椀 香の物

又は

こだわりの逸品 海老のお出汁の利いたつけ麺そば

Seasoned Rice with Maitake Mushroom, Miso Soup and Japanese Pickles

or Buckwheat Noodles, Served with Shrimp Broth Dipping Sauce

甘味 Dessert

薩摩芋プリン 黒蜜 と 和菓子

Sweet Potato Pudding with Brown Sugar Syrup, 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

藍

AI

7,400

前 菜 Appetizers

柿膾 焼舞茸と银杏白和え 胡桃豆腐
小鯛棒寿司 松葉そば

Marinated Persimmon, Grilled Maitake Mushrooms and Ginkgo with Tofu
Walnut Tofu, Seabream Sushi, Fried Buckwheat Noodles

吸 物 Clear Soup

鱧湯葉真丈 茸 紅葉人参 青味 香り柚子

Pike Conger and Tofu Skin, Mushroom, Greens, Yuzu Citrus

造 り Sashimi

本日の二種盛り 牡丹海老 あしらい

Today's 2 kinds of Sashimi, Prawn with Vegetable Garnishes

煮 物 Simmered Dish

絹掛け鮪豆腐 蕪 青味 麩 蟹餡 針生姜

Tofu with Tuna, Turnip, Greens, Wheat Gluten, Crab Amber Jelly, Ginger

焼 物 Grilled Dish

鱈味噌柚庵焼 菊大根 菊葉 あしらい

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

揚 物 Deep-Fried Dish

鱧雲丹巻き 海老変わり揚げ

野菜二種 天出汁

Smelt Whiting and Sea Urchin, Shrimp

2 kinds of Vegetable

食 事 Rice or Noodles

松茸御飯 止椀 香の物

又は

こだわりの逸品 海老のお出汁の利いたつけ麺そば

Seasoned Rice with Maitake Mushroom, Miso Soup and Japanese Pickles

or Buckwheat Noodles, Served with Shrimp Broth Dipping Sauce

甘 味 Dessert

薩摩芋プリン 黒蜜 と 和菓子

Sweet Potato Pudding with Brown Sugar Syrup, 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

葵

AOI

9,300

前菜 Appetizers

柿膾 焼舞茸と銀杏白和え 胡桃豆腐
小鯛棒寿司 松葉そば

Marinated Persimmon, Grilled Maitake Mushrooms and Ginkgo with Tofu
Walnut Tofu, Seabream Sushi, Fried Buckwheat Noodles

吸物 Clear Soup

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

造り Sashimi

本日の二種盛り 牡丹海老 あしらい
Today's 2 kinds of Sashimi, Prawn with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

絹掛け鮪豆腐 蕪 青味 麩 蟹餡 針生姜
Tofu with Tuna, Turnip, Greens, Wheat Gluten, Crab Amber Jelly, Ginger

焼物 Grilled Dish

鯖味噌柚庵焼 菊大根 菊葉 あしらい
Spanish Mackerel with Miso, Daikon Radish, Chrysanthemum, Leaf Garnishes

揚げ物 Deep-Fried Dish

鱧雲丹巻き 海老変わり揚げ
野菜二種 天出汁
Smelt Whiting and Sea Urchin, Shrimp
2 kinds of Vegetable

食事 Sushi

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

甘味 Dessert

薩摩芋プリン 黒蜜 と 和菓子
Sweet Potato Pudding with Brown Sugar Syrup, 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

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 Dish

鯖味噌柚庵焼 菊大根 菊葉 あしらい

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

握り寿司 Sushi

鮪 白身魚 烏賊の生雲丹のせ 穴子

鮑 サーモン 蟹とイクラのちらし寿司

鮪と胡瓜の巻き寿司 厚焼き玉子

Tuna, Whitefish, Squid and Sea Urchin, Sea Eel

Abalone, Salmon, Crab and Salmon Roe over Rice,

Tuna and Cucumber 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