

悠楽御膳

YURAKU GOZEN

4,900 (平日限定)

先付 Amuse-Bouche

うすい豆腐 浅利有馬煮 山芋 山葵 三つ葉 温旨出汁

Green Bean Tofu, Simmered Short-necked Clam with Japanese Sansho Pepper, Yam, Wasabi, Honewort, Broth

前菜 Appetizer

黒豚炙り焼 辛子 獅子唐土佐和え

水雲蓴菜 酢取り茗荷 柚子

鰹ちらし寿司 イクラ 針生姜 玉子焼 胡瓜 大葉 海苔

海老包揚 明日葉 新じゃが煎り出し クレソン子持昆布

Roasted and Grilled Pork, Mustard, Shishito Pepper with Dried Bonito,

Mozuku Seaweed and Watershield, Vinegared Ginger, Yuzu,

Chirashi-Sushi with Bonito, Salmon Roe, Ginger, Omelet, Cucumber, Green Shiso, Seaweed,

Shrimp Wrapped with Rice Paper, Ashitaba Leaf, Boiled and Fried Potato,

Watercress and Kelp with Herring Roe

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 Bean Jam 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

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

若葉

WAKABA

6,500

先付 Amuse-Bouche

うすい豆腐 浅利有馬煮 山芋 山葵 三つ葉 温旨出汁

Green Bean Tofu, Simmered Short-necked Clam with Japanese Sansho Pepper,
Yam, Wasabi, Honewort, Broth

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 あしらい

2 Kinds of Sashimi 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 Bean Jam 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

藍

AI

8,200

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 蓴菜 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 銀鮓 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

寿司御膳

～にぎり寿司盛合せ～

Assorted Sushi Set

7,000

小鉢三種盛り Appetizers

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 Bean Jam and Egg Sauce,
Yellow Zucchini, Lily Bulb, Shredded Red Chili Pepper

寿司盛り合わせ Assorted Sushi

鮪 甘海老 鱈 烏賊

炙り帆立 伊佐木 イクラ

たたき鮪の小鉢

穴胡巻 厚焼き玉子

Tuna, Sweet Shrimp, Horse Mackerel, Squid
Scallop, Grunt, Salmon Roe
Tuna in Small Cup,
Sea Eel and Cucumber Roll, 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.

※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	
椀 物 Soup	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	
	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
造 り Seafood Sashimi	味噌椀	500
	Miso Soup	
	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