

悠楽御膳

YURAKU GOZEN

4,900

先付 Amuse-Bouche

鰻ざく寄せ 黄味酢 針生姜

Eel and Cucumber in Jelly with Egg Vinegar and Ginger

一の膳 Small Dishes and Sashimi

小鉢二種

蛸湯引き 蓮芋 梅肉 鬼灯

玉蜀黍摺り流し クコの実

Octopus, Taro Stalk, Shredded Japanese Plum, Japanese Lantern Plant
Grated Corn with Chinese Wolfberry Fruit

造り

福子洗い 牡丹海老

茗荷 谷中生姜 諸味噌

Young Perch, Prawn, Myoga Ginger, Yanaka Ginger with Miso

二の膳 Grilled Dish and Deep-Fried Dish

蓋物

東京軍鶏鉄焼 焼茄子 甘長獅子唐焼浸し 九条葱 山葵

Tokyo Shamo Chicken, Eggplant, Shishito Pepper, Green Onion, Wasabi

揚物

鱧紫蘇揚げ 海老天麩羅 無花果 エシャロット 明日葉

天出汁 檸檬

Pike Conger with Red Perilla, Shrimp Tempura, Fig, Shallot, Ashitaba Leaf, Tempura Dipping Sauce, Lemon

食事 Chilled Noodles

冷汁素麺 鯛身 茗荷 胡瓜 絹豆腐 胡麻

Chilled Somen Noodles in Sesame Soup

Sea Bream, Myoga Ginger, Cucumber, Tofu, Sesame

甘味 Dessert

トマト蜜煮寄せ 若桃 ミント

Tomato Compote, Young Peach with 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.

※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

6,500

先付 Amuse-Bouche

鰻ざく寄せ 黄味酢 針生姜

Eel and Cucumber in Jelly with Egg Vinegar and Ginger

吸物 Clear Soup

鱧真丈 茸 蕁菜 青味 柚子

Pike Conger Ball, Mushroom, Water Shield, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の二種 あしらい

2 Kinds of Sashimi 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

かますずんだ焼 スッキーニ 茸 谷中生姜 諸味噌

Barracuda with Mashed Green Soybeans, Zucchini, Mushroom, Yanaka Ginger with Miso

強肴 Deep-Fried Dish

太刀魚天麩羅 南瓜饅頭 明日葉 生姜雲飴

Cutlassfish Tempura, Pumpkin Manju with Fried Rice Cracker, Ashitaba Leaf, Grated Ginger and Daikon Radish

食事 Steamed Rice

玉蜀黍おこわ 止椀 香の物

Sticky Rice with Corn, Miso Soup and Japanese Pickles

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

蛸湯引き 蓮芋 梅肉 鬼灯
めかぶとろろ 焼茄子
海老黄金焼

串 合鴨口ース煮 獅子唐焼浸し

Octopus, Taro Stalk, Shredded Japanese Plum, Japanese Lantern Plant,
Mekabu Seaweed and Yam, Eggplant, Prawn with Egg, Duck, Shishito Pepper

吸物 Clear Soup

鱧真丈 茸 蕁菜 青味 柚子

Pike Conger Ball, Mushroom, Water Shield, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種 あしらい

3 Kinds of Sashimi 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

かますずんだ焼 ズッキーニ 茸 谷中生姜 諸味噌

Barracuda with Mashed Green Soybeans, Zucchini, Mushroom, Yanaka Ginger with Miso

強肴 Deep-Fried Dish

太刀魚天麩羅 南瓜饅頭 明日葉 生姜雲飴

Cutlassfish Tempura, Pumpkin Manju with Fried Rice Cracker, Ashitaba Leaf,
Grated Ginger and Daikon Radish

食事 Steamed Rice

玉蜀黍おこわ 止椀 香の物

Sticky Rice with Corn, Miso Soup and Japanese Pickles

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

蛸湯引き 蓮芋 梅肉 鬼灯

めかぶとろろ 焼茄子

海老黄金焼

串 合鴨口ース煮 獅子唐焼浸し

Octopus, Taro Stalk, Shredded Japanese Plum, Japanese Lantern Plant
Mekabu Seaweed and Yam, Eggplant, Prawn with Egg, Duck, Shishito Pepper

吸物 Clear Soup

鱧真丈 茸 蕁菜 青味 柚子

Pike Conger Ball, Mushroom, Water Shield, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の四種 あしらい

4 Kinds of Sashimi 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

かますずんだ焼 ズッキーニ 茸 谷中生姜 諸味噌

Barracuda with Mashed Green Soybeans, Zucchini, Mushroom, Yanaka Ginger with Miso

強肴 Deep-Fried Dish

太刀魚天麩羅 南瓜饅頭 明日葉 生姜雲飴

Cutlassfish Tempura, Pumpkin Manju with Fried Rice Cracker, Ashitaba Leaf,
Grated Ginger and Daikon Radish

食事 Chirashi-Sushi or Noodles

ばらちらし寿司 または 海老天麩羅冷し茶蕎麦

Chirashi-Sushi or Chilled Buckwheat Noodles with Shrimp Tempura

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

かますずんだ焼 スッキーニ 茸 谷中生姜 諸味噌
Barracuda with Mashed Green Soybeans, Zucchini, Mushroom, Yanaka Ginger with Miso

寿司盛り合わせ Assorted Sushi

鮪 縞鰯 蝦蛄 蒸し蟹

小肌 烏賊 穴子

小鉢・イクラと雲丹のちらし寿司

トロ沢巻 厚焼き玉子

Tuna, Striped Jack, Mantis Shrimp, Crab,
Dotted Gizzard Shad, Squid, Sea Eel,
Chirashi-Sushi in Small Cup (Salmon Roe and Sea Urchin),
Fatty Tuna and Pickled Radish Rolled Sushi, Omelet

吸物 Clear Soup

本日の吸物

Clear Soup of the Day

甘味 Dessert

本日のものデザート

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

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	
	鰻ざく	1,100
	Eel and Cucumber	
	野菜のお浸し	820
	Boiled Vegetables in Soy Sauce Vinegar	
	太刀魚昆布	1,800
	Cutlassfish with Kelp	
水茄子	700	
Eggplant		
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 Warm Dishes	米茄子の鴨炊き	1,250
	Simmered Eggplant in Broth	
	煮鮑 冬瓜 蓮根の炊き合わせ	3,200
	Simmered Abalone, Winter Melon, Lotus Root	
	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	2,350	
Sea Bream Shabu-Shabu		
蛸のしゃぶしゃぶ 梅肉	2,800	
Octopus Shabu-Shabu, Shredded Japanese Plum		

※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

揚 物 Deep Fried Dishes	野菜精進揚げ	1,630
	Vegetable Tempura	
	盛り合わせ天麩羅	2,750
	Assorted Tempura	
	車海老の天麩羅 (3本)	2,650
Prawn Tempura		
	無花果と太刀魚の天麩羅	2,400
	Fig and Cutlassfish Tempura	
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
	東京軍鶏鉄焼	2,100
	Tokyo Shamo Chicken	
地養卵出汁巻き玉子	1,130	
Japanese Omelet		
かますずんだ焼	2,300	
Barracuda with Mashed Green Soybeans		
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 または 蕎麦	2,090	
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Grated Radish		
天麩羅うどん または 蕎麦	2,970	
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Tempura		