

葵 AOI

11,300

前 菜 Appetizer

海そうめん 真蛸 酢蓮根 梅肉 加減酢
うなぎ最中 玉蜀黍豆腐 ヤングコーン 蕃茄 山葵
帆立磯部揚

Umi Somen Seaweed, Octopus, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum, Vinegar
Eel, Corn Tofu, Young Corn, Tomato Paste and Wasabi in Monaka Wafer
Fried Scallop with Seaweed

吸 物 Clear Soup

鮎玉地吸い

焼き鮎 牛蒡 蓼の葉

Steamed Savory Egg Custard with Sweetfish in Clear Soup, Burdock, Water Pepper Leaf

造 り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi of the Day

蓋 物 Simmered Dish

加茂茄子 ずわい蟹 針大葉 系がき

Simmered Eggplant in Broth, Snow Crab, Shredded Perilla, Dried Tuna Flakes

焼 物 Grilled Dishes

鴨ロース炙り焼き 無花果 あしらい

Grilled Duck, Fig

揚 物 Deep-Fried Dish

海老と枝豆の飛竜頭 鬼卸し

Deep Fried Tofu with Shrimp and Green Soybeans, Grated Daikon Radish

食 事 Chirashi-Sushi

ばらちらし寿司 止椀

Chirashi-Sushi 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

15,200

先 付 Amuse-Bouche

うなぎ最中 玉蜀黍豆腐 ヤングコーン 蕃茄 青味
Eel, Corn Tofu, Young Corn, Tomato Paste and Greens in Monaka Wafer

酒肴二種 Appetizer

鱧焼きちり 生雲丹

海そうめん 酢蓮根 梅肉 加減酢

Pike Conger, Sea Urchin

Umi Somen Seaweed, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum, Vinegar

吸 物 Soup

蜆吸い 冬瓜 車海老 独活 木の芽

Freshwater Clam, Winter Melon, Prawn, Udo, Japanese Sansho Pepper Leaf

造り替り Sashimi

大王岩魚酢洗い 茗荷 蓼酢 酢味噌

Japanese Char with Vinegar, Myoga Ginger, Vinegared Water Pepper, Vinegared Miso

蓋 物 Simmered Dish

加茂茄子 針大葉 系賀喜

Simmered Eggplant in Broth, Shredded Perilla, Dried Tuna Flakes

強 肴 Special Dish

和牛龍田焼き

牛蒡 三つ葉 笹打ち葱 温玉

Wagyu Beef Tatsuta in Broth

Burdock, Honewort, Shredded Scallion, Soft-Boiled Egg

食 事 Steamed Rice

帆立おこわ 焼き帆立 針生姜 香の物 止碗

Steamed Sticky Rice with Scallop, Grilled Scallop, Japanese Pickles, Miso Soup

甘 味 Dessert

水菓子

Fruits

※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.

椿 TSUBAKI

19,100

小皿 Amuse-Bouche

うなぎ最中 玉蜀黍豆腐 ヤングコーン 蕃茄 青味
Eel, Corn Tofu, Young Corn, Tomato Paste and Greens in Monaka Wafer

酒肴 Appetizer

大王岩魚酢洗い 茗荷 蓼酢 あしらい
鱧焼さちり 雲丹
焼き帆立たまり漬け 山葵
酪寄せ 豊鰯ろう焼き
海そうめん 酢蓮根 梅肉 加減酢
Japanese Char with Vinegar, Myoga Ginger, Vinegared Water Pepper
Pike Conger, Sea Urchin, Marinated Grilled Scallop in Soy Sauce, Wasabi
Cheese and Seaweed in Omelet, Dried Sardine Sheet
Umi Somen Seaweed, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum, Vinegar

吸物 Soup

蜆吸い 冬瓜 車海老 独活 木の芽
Freshwater Clam, Winter Melon, Prawn, Udo, Japanese Sansho Pepper Leaf

造り替り Sashimi

本鮪カツレツ 燻りがっこ クレソン 辛子
Deep-Fried Bluefin, Smoked Daikon Radish Pickles, Watercress, Mustard

蓋物 Simmered Dish

加茂茄子 針大葉 糸賀喜
Simmered Eggplant in Broth, Shredded Perilla, Dried Tuna Flakes

強肴 Special Dish

和牛フィレ肉炙り 無花果
鬼卸し山わさび コリンキー 三つ葉
Wagyu Beef Fillet, Fig, Grated Daikon Radish and Wasabi, Pumpkin, Honewort

食事 Sushi

握り寿司三種と巻物 止碗
3 Kinds of Sushi and Rolled Sushi, Miso Soup

甘味 Dessert

水菓子
Fruits

※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.

松阪牛会席 Matsuzaka Beef Kaiseki

37,100

小皿 Amuse-Bouche

うなぎ最中 玉蜀黍豆腐 ヤングコーン 蕃茄 青味
Eel, Corn Tofu, Young Corn, Tomato Paste and Greens in Monaka Wafer

酒肴 Appetizer

大王岩魚酢洗い 茗荷 蓼酢 あしらい
鰐焼きちり 雲丹
焼き帆立たまり漬け 山葵
酪寄せ 豊鰯ろう焼き
海そうめん 酢蓮根 梅肉 加減酢
Japanese Char with Vinegar, Myoga Ginger, Vinegared Water Pepper
Pike Conger, Sea Urchin, Marinated Grilled Scallop in Soy Sauce, Wasabi
Cheese and Seaweed in Omelet, Dried Sardine Sheet
Umi Somen Seaweed, Vinegared Lotus Root, Shredded Pickled Plum, Vinegar

吸物 Soup

蜆吸い 冬瓜 車海老 独活 木の芽
Freshwater Clam, Winter Melon, Prawn, Udo, Japanese Sansho Pepper Leaf

造り替り Sashimi

本鮪カツレツ 燻りがっこ クレソン 辛子
Deep-Fried Bluefin, Smoked Daikon Radish Pickles, Watercress, Mustard

蓋物 Simmered Dish

加茂茄子 針大葉 糸賀喜
Simmered Eggplant in Broth, Shredded Perilla, Dried Tuna Flakes

強肴 Special Dish

松坂牛フィレ肉炙り焼き
焼き野菜 山葵 岩塩 玉葱醤油
Matsuzaka Beef Fillet, Grilled Vegetables, Wasabi, Salt, Onion Soy Sauce

食事 Sushi

握り寿司 止碗
Sushi, Miso Soup

甘味 Dessert

水菓子
Fruits

※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

先付

Appetizers

海そうめん	1,300
Umi Somen Seaweed	
刺身湯葉	950
Tofu Skin Sashimi	
野菜のお浸し	900
Boiled Vegetables in Broth	
大五岩魚酢洗い	2,200
Japanese Char with Vinegar	
もずく酢	950
Seaweed in Vinegar	
シーフードサラダ	2,500
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 五種	5,800
5 Kinds of Assorted Sashimi	
刺身盛り合わせ 七種	7,700
7 Kinds of Assorted Sashimi	

煮物

Simmered Dishes

米茄子の鴨炊き	1,500
Simmered Eggplant in Broth	

温物

Warm Dishes

蟹茶碗蒸し	1,800
Steamed Savory Egg Custard with Crab	
鯛のしゃぶしゃぶ鍋	3,800
Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot	

揚 物
Deep-fried Dishes

野菜精進揚げ	1,800
Vegetable Tempura	
盛り合わせ天麩羅	3,800
Assorted Tempura	
海老と枝豆の飛竜頭	1,700
Deep Fried Tofu with Shrimp and Green Soybeans	

焼 物
Grilled Dishes

黒毛和牛サーロインステーキ	
Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak	
100 g	9,200
150 g	13,750
黒毛和牛フィレステーキ	
Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak	
100 g	12,500
150 g	18,750
鴨ロース炙り焼き	2,600
Grilled Duck	

食 事
Rice

御飯	400
Steamed White Rice	
本日の御飯	620
Seasoned Rice of the Day	
握り寿司八貫セット	10,000
8 Pieces of Sushi	
海宝ちらし	6,500
(茶碗蒸し 止碗 甘味付き)	
Chirashi-Sushi Set	
Steamed Savory Egg Custard, Miso Soup, Dessert	

※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