

葵 AOI

11,300

前 菜 Appetizer

柿白酢 精進麩 柘榴
菊花和え 茸 イクラ
百合根ゆかり

Persimmon with Mashed Tofu and Vinegar, Wheat Gluten, Pomegranate
Chrysanthemum, Mushrooms, Salmon Roe, Fried Lily Bulb with Red Perilla

吸 物 Clear Soup

海老湯葉真丈
粟麩 陸鹿尾菜 柚子

Shrimp and Tofu-Skin Ball, Wheat Gluten, Salt Wort, Yuzu

造 り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi of the Day

焼 物 Grilled Dish

かます柚庵むかご挟み杉板焼 ズッキーニ叩き梅
Grilled Barracuda with Yam Bulblet, Zucchini with Plum Paste

蓋 物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 洗い葱 糸賀喜 糸唐辛子
Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper

揚 物 Tempura

松茸と鰐の天麩羅
南瓜 獅子唐 藻塩 酢橘
Matsutake Mushroom, Pike Conger, Pumpkin, Shishito Pepper, Salt, Sudachi Citrus

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

松茸 菊花和え イクラ

Matsutake Mushroom, Chrysanthemum, Salmon Roe

酒肴二種 Appetizer

本鮪 ゆかり長芋 山葵

太刀魚叩き エシャロット味噌 花穂

Tuna, Yam with Red Perilla, Wasabi
Cutlassfish, Shallot with Miso, Perilla Flower

吸 物 Clear Soup

松茸玉地吸 焼き茄子 本三つ葉 酢橘

Steamed Savory Egg Custard with Matsutake Mushrooms in Clear Soup,
Grilled Eggplant, Honewort, Sudachi Citrus

焼 物 Grilled Dish

鰻白焼き 土佐酢 木の芽

万願寺焼き浸し 系がき

Grilled Eel with Bonito-Flavored Vinegar, Japanese Sansho Pepper Leaf,
Manganji Pepper, Dried Tuna Flakes

蓋 物 Steamed Dish

尼鯛酒蒸し 叩き滑子 針生姜 浅葱

Steamed Tilefish with Sake, Chopped Nameko Mushrooms, Shredded Ginger, Chives

強 肴 Deep-Fried Dish

海老芋串揚げ 生雲丹醤油 針大葉 山葵

Deep-Fried Taro, Sea Urchin with Soy Sauce, Shredded Perilla, Wasabi

食 事 Rice Cake

和牛ロース餅 法蓮草 柚子

Wagyu Beef-Rolled Rice Cake, Spinach, Yuzu

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

先 付 Amuse-Bouche

柿と浅利白酢 精進麩 法蓮草 柘榴

Persimmon and Little Neck Clam with Mashed Tofu and Vinegar, Wheat Gluten, Spinach, Pomegranate

酒 肴 Appetizer

本鮪 ゆかり長芋 山葵
太刀魚叩き エシャロット味噌 花穂
松茸 菊花和え イクラ
唐墨おこわ 銀杏 木の芽
海老芋 生雲丹醤油 大葉

Tuna, Yam with Red Perilla, Wasabi, Cutlassfish, Shallot with Miso, Perilla Flower
Matsutake Mushroom, Chrysanthemum, Salmon Roe
Steamed Sticky Rice with Dried Mullet Roe, Ginkgo Nuts, Japanese Sansho Pepper Leaf
Deep-Fried Taro, Sea Urchin with Soy Sauce, Perilla

吸 物 Clear Soup

松茸玉地吸 焼き茄子 本三つ葉 酢橘

Steamed Savory Egg Custard with Matsutake Mushrooms in Clear Soup, Grilled Eggplant, Honewort, Sudachi Citrus

焼 物 Grilled Dish

鰻白焼き 土佐酢 木の芽
万願寺焼き浸し 系がき

Grilled Eel with Bonito-Flavored Vinegar, Japanese Sansho Pepper Leaf, Manganji Pepper, Dried Tuna Flakes

蓋 物 Steamed Dish

尼鯛酒蒸し 叩き滑子 針生姜 浅葱

Steamed Tilefish with Sake, Chopped Nameko Mushrooms, Shredded Ginger, Chives

強 肴 Special Dish

和牛フィレ肉すき焼き 無花果黄身餡 クレソン

Wagyu Beef Fillet Sukiyaki, Fig, Egg Savory Sauce, Watercress

食 事 Sushi

握り寿司三種 巻物 止椀

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 Matsusaka Beef Kaiseki

37,100

先付 Amuse-Bouche

柿と浅利白酢 精進麩 法蓮草 柘榴

Persimmon and Little Neck Clam with Mashed Tofu and Vinegar, Wheat Gluten, Spinach, Pomegranate

酒肴 Appetizer

本鮪 ゆかり長芋 山葵
太刀魚叩き エシャロット味噌 花穂
松茸 菊花和え イクラ
唐墨おこわ 銀杏 木の芽
海老芋 生雲丹醤油 大葉

Tuna, Yam with Red Perilla, Wasabi, Cutlassfish, Shallot with Miso, Perilla Flower
Matsutake Mushroom, Chrysanthemum, Salmon Roe
Steamed Sticky Rice with Dried Mullet Roe, Ginkgo Nuts, Japanese Sansho Pepper Leaf
Deep-Fried Taro, Sea Urchin with Soy Sauce, Perilla

吸物 Clear Soup

松茸玉地吸 焼き茄子 本三つ葉 酢橘

Steamed Savory Egg Custard with Matsutake Mushrooms in Clear Soup, Grilled Eggplant, Honewort, Sudachi Citrus

焼物 Grilled Dish

鰻白焼き 土佐酢 木の芽
万願寺焼き浸し 系がき

Grilled Eel with Bonito-Flavored Vinegar, Japanese Sansho Pepper Leaf, Manganji Pepper, Dried Tuna Flakes

蓋物 Steamed Dish

尼鯛酒蒸し 叩き滑子 針生姜 浅葱

Steamed Tilefish with Sake, Chopped Nameko Mushrooms, Shredded Ginger, Chives

強肴 Matsusaka Beef

松阪牛フィレ肉 80g 炙り焼き
焼野菜 山葵 岩塩 玉葱醤油

Matsusaka Beef Fillet 80g, Grilled Vegetables, Wasabi, Salt, Onion Soy Sauce

食事 Sushi

握り寿司 止椀

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

柿白酢 精進麩 柘榴	1,200
Persimmon with Mashed Tofu and Vinegar, Wheat Gluten, Pomegranate	
刺身湯葉	950
Tofu Skin Sashimi	
野菜のお浸し	900
Boiled Vegetables in Broth	
松茸 菊花和え イクラ	1,800
Matsutake Mushroom, Chrysanthemum, Salmon Roe	
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	
	松茸と鰐の天麩羅	4,800
	Matsutake Mushroom and Pike Conger Tempura	

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
	鰻白焼き 土佐酢 木の芽	4,200
	Grilled Eel with Bonito-Flavored Vinegar, Japanese Sansho Pepper Leaf	

食 事 Rice and Sushi	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