

華 HANA

7,400

先 付 Amuse-Bouche

柿白酢 精進麩 柘榴

Persimmon with Mashed Tofu and Vinegar, Wheat Gluten, Pomegranate

小 皿 Small Dish

菊花和え 茸 イクラ

百合根ゆかり

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

本鮪ぬた和え 分葱 うす揚げ 紅蓼

太刀魚叩き エシャロット味噌 大葉 紅葉人参

Bluefin Tuna with Vinegared Miso, Green Onion, Deep-Fried Tofu, Water Pepper
Cutlassfish, Shallot with Miso, Perilla, Carrot

組 肴 三種 Special Dishes

かます柚庵むかご挟み杉板焼 ズッキーニ叩き梅

松茸茶碗蒸し

鰐唐揚げ 南蛮酢

Grilled Barracuda with Yam Bulblet, Zucchini with Plum Paste
Steamed Savory Egg Custard with Matsutake Mushroom
Deep Fried Pike Conger, Sweet Vinegar

食 事 Steamed Rice

鮭舞茸おこわ 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Salmon and Maitake Mushrooms, Japanese Pickles 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

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 糸賀毒 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

海宝ちらし

Chirashi-Sushi Lunch Set

6,500

ちらし寿司
Chirashi-Sushi,
茶碗蒸し 止碗
Steamed Egg Custard, Miso Soup

甘味
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



<平日限定> Weekdays Only

悠楽

YURAKU

5,700

先 付 Amuse-Bouche

柿白酢 精進麩 柘榴

Persimmon with Mashed Tofu and Vinegar, Wheat Gluten, Pomegranate

小 皿 Small Dish

菊花和え 茸 イクラ

百合根ゆかり

Chrysanthemum, Mushrooms, Salmon Roe, Fried Lily Bulb with Red Perilla

造 り Sashimi

太刀魚叩き エシャロット味噌 大葉 紅葉人参

Cutlassfish, Shallot with Miso, Perilla, Carrot

組着三種 Special Dishes

かます袖庵むかご挟み杉板焼 ズッキーニ叩き梅

松茸茶碗蒸し

鰐唐揚げ 南蛮酢

Grilled Barracuda with Yam Bulblet, Zucchini with Plum Paste

Steamed Savory Egg Custard with Matsutake Mushroom

Deep Fried Pike Conger, Sweet Vinegar

食 事 Steamed Rice

鮭舞茸おこわ 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Salmon and Maitake Mushrooms, Japanese Pickles 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

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	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice 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