

ぼたん BOTAN

15,900

先 付 Amuse-Bouche

鰯きらず和え

Herring with Soy Pulp

握り寿司十貫 Sushi

巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, 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 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

りんどう RINDOU

24,300

先 付 Amuse-Bouche

鰯きらず和え

Herring with Soy Pulp

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

真鱈と白子の天麩羅

舞茸 ブロッコリー 天出汁

Cod and Soft Roe Tempura

Maitake Mushrooms, Broccoli, Tempura Dipping Sauce

握り寿司十貫 Sushi

巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, 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 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

逸品料理 Chef's Recommendation

先 付

Appetizers

鰯きらず和え	1,200
Herring with Soy Pulp	
刺身湯葉	950
Tofu Skin Sashimi	
野菜のお浸し	900
Boiled Vegetables in Broth	
車海老と餅銀杏白和え	2,000
Prawn and Ginkgo Nuts with Mashed Tofu	
もずく酢	950
Seaweed in Vinegar	
シーフードサラダ	2,500
Seafood Salad	

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	
真名鰹唐揚げ 蕪蓂酢	2,800
Deep-Fried Harvest Fish, Grated Turnip with Vinegar	

焼 物

Grilled Dishes

鰯大根田楽焼き	2,100
Grilled Yellowtail and Daikon Radish with Sweet Miso Paste	