

逸品料理 Chef's Recommendation

先付 Appetizers	うざく寄せ	1,100
	Eel and Cucumber in Jelly	
	刺身湯葉	820
	Tofu Skin Sashimi	
	鮎一夜干し 蓼うるか	1,300
	Grilled Dried Sweetfish	
	野菜のお浸し	820
	Boiled Vegetables	
	太刀魚昆布メ ぬかぶ	1,900
Cured Cutlassfish, Mekabu Seaweed		
もずく酢	920	
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		
温物 Warm Dishes	米茄子の鴨炊き	1,450
	Simmered Eggplant in Broth	
	煮鮑 冬瓜 梅蓮根	4,200
	Simmered Abalone, Winter Melon, Plum 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	2,650	
Sea Bream Shabu-Shabu		

※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	3,500
	Assorted Tempura	
	鰻八幡巻天麩羅	2,800
	Eel and Burdock 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
	黒毛和牛フィレスステーキ	
	Kuroge Wagyu beef Fillet Steak	
	100 g	10,200
150 g	15,300	
	地養卵出汁巻き玉子	1,600
	Japanese Omelet	
	真名鰹柚庵焼 柚子胡椒おろし	2,800
	Grilled Harvestfish, Grated Radish with Citrus and Chili Paste	
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	
	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 止椀 香の物	4,500
	Tempura over Rice, Miso Soup and Japanese Pickles	
おろしうどん または 蕎麦	2,090	
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Grated Daikon Radish		
天麩羅うどん または 蕎麦	2,970	
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Tempura		

蘭

RAN

14,400

先付 Amuse-Bouche

鮎一夜干し 蓼うるか 白瓜雷干し 鶏玉
Grilled Dried Sweetfish, Water Pepper, Melon Cucumber, Egg

小皿 Small Dish

太刀魚雲丹揚げ生雲丹乗せ
Fried Cutlassfish with Sea Urchin

吸物 Clear Soup

帆立真丈 椎茸 冬瓜 青味 柚子
Scallop Cake, Shiitake Mushroom, Winter Melon, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種 あしらい
3 Kinds of Sashimi of the day with Vegetable Garnishes

蒸物 Simmered Dish

黒毛和牛茄子ちり蒸し 万願寺唐辛子焼浸し
赤卸し 洗い葱 糸搔き 糸唐辛子
Kuroge Wagyu Beef, Eggplant, Manganji Sweet Pepper
Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

真奈鰹袖庵焼 柚子胡椒卸 谷中生姜 ひしほ味噌 あしらい
Grilled Harvestfish, Grated Radish with Citrus and Chili Paste, Yanaka Baby Ginger with Miso,

酢物 Vinegared Dish

キウイ釜 車海老白酢和え 白芋茎 蓮の芽 ラディッシュ 防風
Prawn with White Vinegar, Taro Stem, Radish, Silvertop in Kiwi Cup

食事 Rice

本鮪すき焼き 温玉 九条葱
白飯 香の物 止椀
Bluefin Tuna Sukiyaki, Japanese Poached Egg, Leek,
Steamed Rice, 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

南風

MINAMI

18,100

先付 Amuse-Bouche

太刀魚昆布 ぬかぶ 山芋 イクラ 紫蘇 山葵

Cured Cutlassfish, Mekabu Seaweed, Yam, Salmon Roe, Red Perilla, Wasabi

酒肴 Appetizer

提灯玉子 鮎うるか 和え 石垣寄せ 南瓜鹿の子 マスカット白酢

Quail Egg, Sweetfish, Taro, Fried Pumpkin, Muscat Vinegar

吸物 Clear Soup

丸吸い 焼目餅 焼葱

Soft Shelled Turtle Broth, Sticky Rice Cake, Scallion

造り Sashimi

本日の五種 あしらい

5 Kinds of Sashimi of the day with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼

水茄子 卸し生姜 茗荷 糸掻き

Kuroge Wagyu Beef Fillet,
Eggplant, Ginger, Myoga Ginger, Dried Tuna Flakes

煮物 Simmered Dish

煮鮑 冬瓜 梅蓮根 青味 振り柚子

Simmered Abalone, Winter Melon, Plum Lotus Root, Greens, Yuzu

強肴 Deep-Fried Dish

鰻八幡天麩羅 三つ葉 山椒塩

Eel and Burdock Tempura, Japanese Honewort, Sansho Pepper

食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀

3 Kinds of 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

あかね

AKANE

18,000

先付 Amuse-Bouche

太刀魚昆布 〆 めかぶ 山芋 イクラ 紫蘇 山葵
Cured Cutlassfish, Mekabu, Yam, Salmon Roe, Red Perilla, Wasabi

煮物 Simmered Dish

米茄子 鴨炊き 朧昆布
糸搔き 刻み葱 糸唐辛子
Simmered Eggplant, Shredded Tangle of Kelp,
Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

握り寿司 Sushi

中トロ 白身 貝類 〆物 本日の逸品
牡丹海老 雲丹 穴子 厚焼き玉子 細巻き寿司
Semi-fatty Tuna, Whitefish, Clam, Today's Fish,
Prawn, Sea Urchin, Sea Eel, Omlet, Sushi Roll

赤出汁

Miso Soup

甘味 Dessert

水菓子

Fruit

※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

【寿司カウンター限定】

りんどう

RINDOU

23,500

本日の逸品 Amuse-Bouche

本日の勸着二種 Appetizers

吸物 Clear Soup

すっぽんの玉締め吸い順才

冬瓜 酢橘

Soft Shelled Turtle Broth

Winter Melon, Sudachi

中皿 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼

水茄子 卸し生姜 茗荷 系搔き

Kuroge Wagyu Beef Fillet, Eggplant, Ginger, Myoga Ginger, Dried Tuna Flakes

握り寿司 Sushi

大トロ 白身 貝類 〆物 本日の逸品

車海老 雲丹 穴子 厚焼き玉子 漬け赤身の細巻き寿司

Fatty Tuna, Whitefish, Clam, Today's Fish,

Prawn, Jack Sea Urchin, Sea Eel, Omllet, Jack Mackrel Marinated Tuna Roll

赤出汁

Miso Soup

甘味 Dessert

水菓子

Fruit

※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