

逸品料理

Chef's Recommendation

先付

Appetizers

柿と大徳寺麩 菊菜白和え	950
Persimmon and Wheat Gluten with Chrysanthemum Leaves and Mashed Tofu	
刺身湯葉	820
Tofu Skin Sashimi	
合鴨甲州煮	1,250
Wine-Simmered Duck	
野菜のお浸し	820
Boiled Vegetables in broth	
子持鮎煮浸し	1,600
Sweetfish with Roe Simmered in Broth	
もずく酢	920
Seaweed in Vinegar	
シーフードサラダ	2,500
Seafood Salad	

椀物

Soup

松茸土瓶蒸し	3,600
Clear Soup with Matsutake Mushroom and Vegetables in Teapot	
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	
鯛燕 菊花餡掛け	1,800
Simmered Sea Bream with Chrysanthemum Starch Sauce	
松茸茶碗蒸し	2,100
Steamed Savory Egg Custard with Matsutake Mushroom	
鯛のしゃぶしゃぶ鍋	3,200
Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot	

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	
松茸天麩羅	4,000
Matsutake Mushroom 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	10,200
150 g	15,300
尾鯛若狭焼き	2,600
Grilled Tilefish	

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 止碗	8,150
8 Pieces of Nigiri Sushi Served with Miso Soup	
天井 止碗 香の物	4,500
Tempura over Rice served with 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	

※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

蘭

RAN

14,400

前 菜 Amuse-Bouche

- 一、焼真蕈茸チーズ イクラ 山葵 煎り米出汁
二、子持ち鮎煮びたし
三、本鮪鉄砲和え

Makomo Mushroom with Cheese, Salmon Roe, Wasabi, Roasted Rice Broth
Sweetfish with Roe in Broth, Tuna with Mustard Vinegar Miso

小 皿 Small Dish

穴子白子巻き おろし浅葱
Sea Eel-rolled Soft Sea Bream Roe, Scallion

吸 物 Clear Soup

吉野仕立て 萩真丈 焼茄子刃叩き 紅葉人参 茸 青味 針生姜
Fish Cake with Shrimp, Eggplant, Carrot, Mushroom, Greens, Ginger, Yoshino Kudzu Starch

造 り Sashimi

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

煮 物 Simmered Dish

鯛燕 共菜 柚子 菊花餡
Simmered Sea Bream with Turnip Leaves, Yuzu, Chrysanthemum Starch Sauce

焼 物 Grilled Dish

尾鯛若狭焼 合鴨南蛮焼 オレンジピール塩 あしらい
Grilled Tilefish, Grilled Duck, Orange Peel Salt

酢 物 Vinegared Dish

松茸菊花浸し
Matsutake Mushroom and Chrysanthemum in Broth

食 事 Noodles

トロ湯葉蕎麦 山葵
Buckwheat Noodles with Tofu Skin, Wasabi

甘 味 Dessert

水果子
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

秋麗

SHUUREI

18,100

先付 Amuse-Bouche

伊勢海老酒煎り

Sake-roasted Spiny Lobster

前菜 Appetizer

一、松茸フライ 藻塩

二、海鼠腸蒸

三、子持鮎煮浸し 渋皮栗 零余子真丈

Fried Matsutake Mushroom, Seaweed Salt

Steamed Sea Cucumber Delicacies

Sweetfish with Roe in Broth, Sweet Chestnut, Yam Bulblet Fish Cake

吸物 Clear Soup

土瓶蒸し 鰐松 三つ葉 百合根 酢橘

Clear Soup with Pike Eel, Honewort, Lily Bulb, Sudachi Citrus in Teapot

造り Sashimi

本日の五種 あしらひ

5 Kinds of Sashimi of the Day with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

和牛フィレ肉炙り焼 蕎麦の実味噌 無花果 絹鞘 胡麻酢

Wagyu beef Fillet, Buckwheat with Miso, Fig, Snow Pea, Sesame Vinegar

煮物 Simmered Dish

鯛蒸 共葉 柚子 菊花餡

Simmered Tilefish, Yuzu, Chrysanthemum Starch Sauce

酢物 Vinegared Dish

焼かます沢庵 敷かぼす とんぶり

Barracuda and Pickled Radish, Kabosu Citrus,

食事 Steamed Rice

吹き寄せおこわ蒸 (ぬきうなぎ 餅銀杏 紅葉人参 隠元)

香の物 止椀

Steamed Rice with Eel, Ginkgo Nuts, Carrot, Green Beans, 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

あかね

AKANE

18,000

本日の物 Appetizers

温 物 Warm Dish

米茄子の鴨炊き 龍昆布
糸搔き 刻み葱 糸唐辛子
Simmered Eggplant
Dried Tuna Flakes, Scallion, Red Hot Pepper

揚 物 Deep-Fried Dish

鮭香煎揚げ 舞茸天麩羅 ブロッコリー 天出汁
Fried Salmon, Maitake Mushroom, Broccoli served with Tempura Dipping Sauce

握り寿司 Sushi

中トロ 白身魚 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, Omelet, 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