

<平日限定> Limited on Weekdays

悠楽御膳

YURAKU GOZEN

5,400

先付 Amuse-Bouche

焼茄子ムース 煎り米ジュレ イクラ
Grilled Eggplant Mousse, Popped Rice Jelly, Salmon Roe

前菜 Appetizer 造り代わり Sashimi

柿と大徳寺麩 菊菜白和え 零余子真丈 合鴨甲州煮
焼き茸 ミノポン酢 菊花和え 海老男爵焼き 銀杏

(造り代わり) 鮪鉄砲和え 分葱 うす揚げ 大葉 紅蓼

Persimmon and Wheat Gluten with Chrysanthemum Leaves and Mashed Tofu,
Yam Bulblet Cake, Wine-simmered Duck,
Grilled Mushrooms and Beef Ramen with Ponzu Sauce and Chrysanthemum, Grilled Shrimp with Potato, Ginkgo,
Tuna with Vinegar Miso, Green Onion, Deep-fried Tofu, Perilla, Red Smartweed

蓋物 Steamed Dish

松茸空也蒸し

Steamed Egg and Sesame Tofu with Matsutake Mushroom

揚げ物 Deep-Fried Dish

海老芋饅頭 生姜餡 青梗菜

Taro Ball, Ginger Amber Jelly Sauce, Chinese Cabbage

食事 Steamed Rice

舞茸おこわ 銀餡 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Maitake Mushrooms, Amber Jelly Sauce,
Miso Soup and Japanese Pickles

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
be subject to change depending on availability

紅葉 ~くれは~

KUREHA

7,000

先付 Amuse-Bouche

柿と大徳寺麩 菊菜白和え

Persimmon and Wheat Gluten with Chrysanthemum Leaves and Mashed Tofu

吸物 Clear Soup

萩真丈 紅葉人参 茸 青味 柚子

Fish Cake with Shrimp, Red Beans, Wood Ear Mushrooms, Carrot, Mushroom, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の二種 あしらい

2 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 鰻鰯餡掛け 糸搔き 刻み葱 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth and Shark Fin Amber Jelly Sauce,
Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

鰯黄金焼 あしらい

Spanish Mackerel with Egg and Vegetables

蓋物 Steamed Dish

松茸空也蒸し

Steamed Egg and Sesame Tofu with Matsutake Mushroom

食事 Steamed Rice

舞茸おこわ 銀餡 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Maitake Mushrooms, Amber Jelly Sauce,
Miso Soup and Japanese Pickles

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
be subject to change depending on availability

藍

AI

8,700

前 菜 Amuse-Bouche

鰯炙り菊花浸し 柿と大徳寺麩 菊菜白和え

零余子真丈 餅銀杏 合鴨甲州煮 渋皮栗白扇揚げ

Barracuda and Chrysanthemum, Persimmon and Wheat Gluten with Chrysanthemum Leaves and Mashed Tofu,
Yam Bulblet Cake, Ginkgo, Wine-Simmered Duck, Fried Chestnut

吸 物 Clear Soup

萩真丈 紅葉人参 茸 青味 柚子

Fish Cake with Shrimp, Red Beans, Wood Ear Mushroom, Carrot, Mushroom, Greens, Yuzu

造 り Sashimi

本日の三種 あしらい

3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮 物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 鱈鰭餡掛け 糸搔き 刻み葱 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth and Shark Fin Amber Jelly, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

焼 物 Grilled Dish

鱈黄金焼 あしらい

Spanish Mackerel with Egg and Vegetables

蓋 物 Steamed Dish

松茸空也蒸し

Steamed Egg and Sesame Tofu with Matsutake Mushroom

食 事 Steamed Rice

舞茸おこわ 銀餡 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Maitake Mushrooms, Amber Jelly Sauce,
Miso Soup and Japanese Pickles

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

10,700

前菜 Amuse-Bouche

鰯炙り菊花浸し 柿と大徳寺麩 菊菜白和え

零余子真丈 餅銀杏 合鴨甲州煮 渋皮栗白扇揚げ

Barracuda and Chrysanthemum, Persimmon and Wheat Gluten with Chrysanthemum Leaves and Mashed Tofu,
Yam Bulblets Cake, Ginkgo Nuts, Wine-simmered Duck, Fried Chestnut

吸物 Clear Soup

萩真丈 紅葉人参 茸 青味 柚子

Fish Cake with Shrimp, Red Beans, Wood Ear Mushrooms, Carrot, Mushroom, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種 車海老 あしらい

3 Kinds of Sashimi, Prawn with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 鱧鰭餡掛け 糸搔き 刻み葱 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth and Shark Fin Amber Jelly, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

鱈黄金焼 あしらい

Spanish Mackerel with Egg and Vegetables

蓋物 Steamed Dish

松茸空也蒸し

Steamed Egg and Sesame Tofu with Matsutake Mushroom

揚物 Deep-Fried Dish

鮭香煎揚げ 舞茸天麩羅 ブロッコリー 天出汁

Salmon with Shrimp Rice Cracker, Maitake Mushrooms, Broccoli Served with Tempura Dipping Sauce

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

<平日限定> Limited on Weekdays

寿司御膳

～にぎり寿司盛合せ～

Assorted Sushi Set

7,400

先付 Amuse-Bouche

柿と大徳寺麩 菊菜白和え

Persimmon and Wheat Gluten with Chrysanthemum Leaves and Mashed Tofu

温物 Warm Dish

海老芋饅頭 生姜餡 青梗菜

Taro Ball, Ginger Amber Jelly Sauce, Chinese Cabbage

寿司盛り合わせ Assorted Sushi

本鮪 穴子 本日の白身魚 蒸し海老

秋刀魚 柿の葉寿司 菊花細工寿司

雲丹とイクラのレンジ盛り

細巻寿司 玉子焼き

Bluefin Tuna, Sea Eel, Whitefish, Steamed Shrimp,
Saury Sushi Wrapped with Persimmon Leaves, Shredded Omelet Sushi with Fried Chrysanthemum Leaf,
Sea Urchin and Salmon Roe on Spoon,
Roll Sushi of the Day, Omelet

止 椀 Miso Soup

赤出汁

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.

※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