

藍 AI 【平日限定】

8,700

前菜 Amuse-Bouche

海老と葱姑のかすてら 螢烏賊 鯛の子旨煮 畳いわし 酪寄せ
若牛蒡木の芽酢和え 若芽 イクラ 花卉百合根 蚕豆桜揚げ

Shrimp and Arrowhead Castella, Firefly Squid, Sea Bream Roe,
Dried Sardine Sheet, Jelly of Cream Cheese and Green Dried Seaweed Jelly,
Burdock with Vinegared Japanese Sansho Pepper Leaf, Kelp, Salmon Roe, Lily Bulb, Broad Beans with Rice Cracker

吸物 Clear Soup

蛤独活真丈 花卉茸 大根 人参 青味 木の芽

Cherrystone Clam and Mountain Asparagus Fish Cake,
Hanabira Mushroom, Japanese Daikon Radish, Carrot, Greens, Japanese Sansho Pepper Leaf

造り Sashimi

本日の三種 あしらい

3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

鱈菜種焼き 落味噌 酢花蓮根 丸十蜜煮

Spanish Mackerel and Vegetables, Butterbur Miso, Vinegared Lotus Root, Sweet Potato Compote

蓋物 Simmered Dish

鯛豆腐 蕪 共葉 桜麩 うすい豆 銀餡 柚子

Sea Bream Tofu, Turnip and Leaf, Wheat Gluten, Green Peas, Savory Dashi Sauce, Yuzu

酢の物 Vinegared Dish

白魚南蛮黄身酢掛け 檸檬

Icefish Nanban with Egg Vinegar Sauce, Lemon

食事 Steamed Rice

筍おこわ 銀餡 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Bamboo Shoot, Savory Dashi 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

先付 Amuse-Bouche

桜海老とうるいのお浸し 生姜

Baby Shrimp and Urui Leaves, Ginger

前菜 Appetizer

海老と慈姑のかすてら 螢烏賊 鯛の子旨煮 豊いわし 酪寄せ
若牛蒡木の芽酢和え 若芽 イクラ 花卉百合根 蚕豆桜揚げ

Shrimp and Arrowhead Castella, Firefly Squid, Sea Bream Roe,
Dried Sardine Sheet, Jelly of Cream Cheese and Green Dried Seaweed Jelly,
Burdock with Vinegared Japanese Sansho Pepper Leaf, Kelp, Salmon Roe, Lily Bulb, Broad Beans with Rice Cracker

吸物 Clear Soup

蛤独活真丈 花卉茸 大根 人参 青味 木の芽

Cherrystone Clam and Mountain Asparagus Fish Cake,
Hanabira Mushroom, Japanese Daikon Radish, Carrot, Greens, Japanese Sansho Pepper Leaf

造り Sashimi

本日の三種と車海老 あしらい

3 Kinds of Sashimi and Prawn with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

鱈菜種焼き 落味噌 酢花蓮根 丸十蜜煮

Spanish Mackerel and Vegetables, Butterbur Miso, Vinegared Lotus Root, Sweet Potato Compote

蓋物 Simmered Dish

鯛豆腐 蕪 共葉 桜麩 うすい豆 銀餡 柚子

Sea Bream Tofu, Turnip and Leaf, Wheat Gluten, Green Peas, Savory Dashi Sauce, Yuzu

揚物 Deep-Fried Dish

筍と山菜の天麩羅 天出汁

Bamboo Shoot and Wild Vegetable Tempura, 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

蘭 RAN

14,400

先付 Amuse-Bouche

平貝と浜防風の日向夏和え

Pen Shell and Beach Silvertop with Hyuganatsu Citrus

小皿 Small Dish

螢烏賊 芽花椰菜揚げ 焼筍木の芽

Fried Firefly Squid and Broccoli, Broiled Bamboo Shoots

吸物 Clear Soup

鯛潮汁 焼き椎茸 ドライトマト 生海苔

Tilefish, Shiitake Mushroom, Dried Tomato, Seaweed

造り Sashimi

本日の三種 あしらい

3 Kinds of Sashimi of the Day with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

鰯桜海老二身焼 露の薑白扇揚 田楽味噌

Grilled Spanish Mackerel and Sakura Shrimp, Fried Butterbur Buds with Sweet Miso

煮物 Simmered Dish

鮎魚女黄身煮 新玉葱 うすい豆 桜花

Simmered Greenling with Egg Yolk, Onion, Green Beans, Sakura

酢物 Vinegared Dish

白魚うるい寄せ 黄身酢 イクラ 花卉百合根

Icefish and Urui Leaves in Jellied Fish Broth, Egg Vinegar, Salmon Roe, Lily Bulbs

食事 Rice

八丁味噌香るビーフシチュー 白御飯

香の物 止椀

Kuroge Wagyu Beef Stew

White Rice, Japanese Pickles and 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

向春会席 KOUSHUNKAISEKI

18,100

座付 Amuse-Bouche

螢烏賊たたきと露の薑のおこわ
Steamed Sticky Rice with Firefly Squid and Butterbur

組肴 Appetizer

白魚うるい寄せ イクラ
鯛昆布大徳寺納豆桜葉巻
豊鰯酪寄せ 菜の花 蛸大和煮
Icefish and Urui Leaves in Jellied Broth, Salmon Roe
Cured Sea Bream and Daitokuji Soy Beans Rolled with Cherry Blossom Leaf
Dried Sardine Sheet with Cheese, Canola Flower, Simmered Octopus with Red Beans

吸物 Clear Soup

焼蛤吸い 独活 木の芽
Broiled Clam, Mountain Asparagus, Japanese Sansho pepper Leaf

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 雪の下浅葱 アスパラガス
若牛蒡と若芽 木の芽酢
Kuroge Wagyu Beef Fillet, Scallion, Asparagus
Burdock and Seaweed, Japanese Sansho Pepper Leaf Vinegar

蒸物 Steamed Dish

鮎魚女太白蒸し 蕨 椎茸 白葱 人参 生海苔
Steamed Greenling with Sesame Oil, Warabi Mountain Vegetables, Shiitake Mushroom, Scallion, Carrot, Seaweed

揚げ物 Deep-Fried Dish

桜海老と新玉葱真丈東寺揚 ごごみ
Sakura Shrimp with Onion Cake and Fried Tofu Skin, Kogomi Mountain Vegetables

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

逸品料理 Chef's Recommendation

先 付

Appetizers

平貝と浜防風の日向夏和え	2,100
Pen Shell and Beach Silvertop with Hyuganatsu Citrus	
刺身湯葉	820
Tofu Skin Sashimi	
鯛の子旨煮	1,500
Simmered Sea Bream Roe	
野菜のお浸し	820
Boiled Vegetables in Broth	
畳鰯と酪寄せ	1,600
Dried Sardine Sheet with Cheese	
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	

煮 物

Simmered Dishes

米茄子の鴨炊き	1,450
Simmered Eggplant in Broth	
鮎魚女黄身煮	2,100
Simmered Greenling with Egg Yolk	

温 物

Warm Dishes

蟹茶碗蒸し	1,800
Crab in Steamed Savory Egg Custard	
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	
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
	鯖桜海老二身焼	2,400
	Grilled Spanish Mackerel and Sakura Shrimp	
食事 Rice and Noodles	梅茶漬け	1,230
	Rice in Broth with Salted Plum	
	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice of the Day	
	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