

桜宴 OUEN

7,000

先付 Amuse-Bouche

桜海老とうるいのお浸し 生姜

Baby Shrimp and Urui Leaves, Ginger

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

本日の二種 あしらい

2 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

鯖菜種焼き 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

藍 AI

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

本日の三種と車海老 あしらい

3 Kinds of Sashimi and Prawn with Vegetable Garnishes

焼物 Grilled Dish

鯖菜種焼き 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 共菜 桜麩 うすい豆 銀餡 柚子

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

揚げ物 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

<平日限定> Limited on Weekdays

悠楽御膳

YURAKU GOZEN

5,400

先付 Amuse-Bouche

桜寄せ

素麺 錦糸 胡瓜 椎茸 人参 桜花

Somen Noodles, Shredded Omelet, Cucumber, Shiitake Mushroom, Carrot, Cherry Blossom

前菜 Appetizer

筍木の芽焼 鱈白酒焼 酪寄せ

螢烏賊 落とはつめじろ 桜麩白和え 花卉百合根

Grilled Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Spanish Mackerel,

Jelly of Cream Cheese and Green Dried Seaweed Jelly,

Firefly Squid, Butterbur and Dried Baby Sardines, Wheat Gluten with Tofu and Sesame, Lily Bulb

小鍋 Hot Pot

鯛と若芽のしゃぶしゃぶ ポン酢

うるい 榎茸 薬味

Sea Bream and Kelp Shabu-Shabu, Ponzu Sauce,

Urui Leaves, Enoki Mushrooms,

揚物 Deep-Fried Dish

桜海老と新玉葱真丈 東寺揚

アスパラガス エシャロット

Baby Shrimp and Onion Ball Wrapped with Tofu Skin, Asparagus, Shallot

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

<平日限定> Limited on Weekdays

海の幸ばらちらし御膳

Chirashii-Sushi Lunch Set

4,300

海の幸ばらちらし

Chirashi-Sushi,

茶碗蒸し 吸物 香の物

Steamed Egg Custard, Clear Soup and Japanese Pickles

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 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	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	
	鱈鱈と酪寄せ	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