

蘭 RAN

14,400

先付 Amuse-Bouche

水蛸 雲丹山椒 つるむらさき
Octopus, Sea Urchin with Sansho Pepper, Indian Spinach

お凌ぎ Small Dish

穴子白煮炙り握り 紫蘇の実
Sea Eel Sushi, Perilla Fruits

吸物 Clear Soup

鮎魚女白扇 蓮根丸 おかひじき 蕁菜 柚子
Fried Greenling, Lotus Root Ball, Saltwort, Watershield, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種
3 Kinds of Sashimi of the Day

煮物 Simmered Dish

帆立野辺煮 長芋揚煮 叩き茗荷 九条葱 オクラ
Simmered Scallop, Taro, Myoga Ginger, Scallion, Okra

焼物 Grilled Dish

太刀魚重ね焼 目板鰈魚子巻揚 骨煎餅 あしらい
Grilled Cutlassfish, Fried Flounder with Fish Roe, Fish-bone Crackers

酢物 Vinegared Dish

合鴨冷しゃぶ とろろ芋 貝割れ大根
ホワイトセロリ 防風 ラディッシュ
Duck, Yam, Daikon Sprouts, White Celery, Silvertop, Radish

食事 Rice

鱧天麩羅 白御飯 香の物 止椀
Pike Conger Tempura, 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

ほたるの会席 HOTARU NO KAISEKI

18,100

先付 Amuse-Bouche

鯛湯洗い 青呉汁餡
Cured Flounder, Young Soy Bean Sauce

酒肴 Appetizer

鱧唐揚げ 黄身酢 いくら 木の芽
莫久来長芋 鮎苦うるか焼 骨煎餅
Deep Fried Pike Conger, Egg Vinegar, Salmon Roe, Sansho Pepper Leaf
Taro, Grilled Sweetfish and Water Pepper, Fish-bone Cracker

吸物 Clear Soup

渡り蟹真丈 水雲玉地吸い おかひじき 蕁菜 柚子
Crab Cake, Mozuku Seaweed, Saltwort, Watershield, Yuzu

造り Sashimi

本日の五種
5 Kinds of Sashimi of the Day

煮物 Simmered Dish

鰻印籠牛蒡 独活 敷冬瓜 山椒
Simmered Eel and Burdock, Mountain Asparagus, Winter Melon, Sansho Pepper

焼物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼 あしらい
水茄子 葱茗荷 糸搔き
Kuroge Wagyu Beef Fillet,
Eggplant, Myoga Ginger, Dried Tuna Flakes

強肴 Cold Dish

芋茎 蕃茄煮浸し どんこ椎茸 振り酢橘 青味
Taro Stem, Tomato, Shiitake Mushroom, Sudachi Citrus, Greens

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	水蛸雲丹山椒 つるむらさき	1,800
	Octopus, Sea Urchin with Sansho Pepper, Indian Spinach	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	鱧唐揚げ 黄身酢	2,400
	Deep Fried Pike Conger, Egg Vinegar	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	莫久来と長芋	1,500
Salted Entrails of Sea Cucumber and Ascidian with Yam		
もずく酢	950	
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	1,500
	Simmered Eggplant in Broth	
	帆立野辺煮	1,700
Simmered Scallop		
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	3,800
Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot		

揚 物
Deep-fried Dishes

野菜精進揚げ	1,800
Vegetable Tempura	
盛り合わせ天麩羅	3,800
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
黒毛和牛フィレスステーキ	
Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak	
100 g	12,500
150 g	18,750
太刀魚重ね焼	2,100
Cutlassfish	

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