

青葉の詩 AOBA NO UTA

7,000

先付 Amuse-Bouche

蛸湯引き梅肉 つるむらさき
Octopus with Dried Plum Paste, Indian Spinach

吸物 Clear Soup

穴子白扇 蓮根丸 おかひじき 蓴菜 柚子
Fried Sea Eel, Lotus Root Ball, Saltwort, Watershield, Yuzu

造り Sashimi

本日の二種
2 Kinds of Sashimi

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 洗い葱 糸唐辛子 糸賀喜
Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Shredded Red Chili Pepper, Dried Tuna Flakes

焼物 Grilled Dish

太刀魚重ね焼 あしらい
Cutlassfish

蒸物 Steamed Dish

南京羽二重蒸 根セロリ マッシュルーム
Pumpkin and Egg, Root Celeriac, Mushroom

食事 Steamed Rice

玉蜀黍おこわ 紫蘇の実 銀餡 止椀 香の物
Steamed Sticky Rice with Corn, Perilla Fruit, 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

芋茎磯海苔餡 莫久来長芋 鮎南蛮焼 緑酢

Taro Stem with Seaweed Sauce, Salted Entrails of Sea Cucumber and Ascidian with Yam,
Broiled Sweetfish, Grated Cucumber with Vinegar

吸 物 Clear Soup

穴子白扇 蓮根丸 おかひじき 蕁菜 柚子

Fried Sea Eel, Lotus Root Ball, Saltwort, Watershield, Yuzu

造 り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

煮 物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 洗い葱 糸唐辛子 糸賀喜

Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Shredded Red Chili Pepper, Dried Tuna Flakes

焼 物 Grilled Dish

太刀魚重ね焼 あしらい

Cutlassfish

蒸 物 Steamed Dish

南京羽二重蒸 根セロリ マッシュルーム

Pumpkin and Egg, Root Celeriac, Mushroom

食 事 Steamed Rice

玉蜀黍おこわ 紫蘇の実 銀餡 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Corn, Perilla Fruit, 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

蛸湯引き梅肉 つるむらさき
Octopus with Dried Plum Paste, Indian Spinach

前菜 Appetizer

芋茎磯海苔餡 莫久来長芋 鮎南蛮焼 绿酢
Taro Stem with Seaweed Sauce, Salted Entrails of Sea Cucumber and Ascidian with Yam,
Broiled Sweetfish, Grated Cucumber with Vinegar

吸物 Clear Soup

穴子白扇 蓮根丸 おかひじき 蕁菜 柚子
Fried Sea Eel, Lotus Root Ball, Saltwort, Watershield, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種と車海老
3 Kinds of Sashimi and Prawn

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 洗い葱 糸唐辛子 糸賀喜
Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Shredded Red Chili Pepper, Dried Tuna Flakes

焼物 Grilled Dish

太刀魚重ね焼 あしらい
Cutlassfish

揚げ物 Deep-Fried Dish

枝豆帆立丸 赤ピーマン モロヘイヤ
Green Soybeans and Scallop Ball, Red Bell Pepper, Mulukhiyah

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> Weekdays Only

悠楽御膳

YURAKU GOZEN

5,400

先付 Amuse-Bouche

鮎 南蛮焼 緑酢

Broiled Sweetfish, Grated Cucumber with Vinegar

前菜 Appetizer

白ロール檸檬餡 茗荷 穴子棒寿司

とろろ吸 蕁菜

紅芋茎田舎煮 蒟蒻 小海老

Duck with Lemon Sauce, Myoga Ginger, Sea Eel Sushi,
Grated Yam and Watershield,
Purple Yam Stem, Konjac, Shrimp

蓋物 Simmered Dish

南京羽二重蒸 根セロリ マッシュルーム

Pumpkin and Egg, Celeriac, Mushroom

造り替り Sashimi

勘八 新玉葱 香草

Amberjack, Onion, Herb

揚げ物 Deep-Fried Dish

枝豆帆立丸 赤ピーマン モロヘイヤ

Green Soybeans and Scallop Ball, Red Bell Pepper, Mulukhiyah

食事 Steamed Rice

玉蜀黍おこわ 紫蘇の実 銀餡 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Corn, Perilla Fruit, 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> Weekdays Only

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	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