

葵 AOI

11,300

前菜 Appetizer

水雲酢 山芋 防風 振り酢橘
雲丹豆腐 生雲丹 胡瓜 山葵 旨出汁
蓬麩と螢烏賊木の芽味噌 柏葉包み

Vinegared Mozuku Seaweed, Yam, Silvertop, Grated Sudachi Citrus
Sea Urchin Tofu, Cucumber, Wasabi, Broth

Mugwort Wheat Gluten and Firefly Squid with Japanese Sansho Pepper Leaf Miso Wrapped with Oak Leaf

吸物 Clear Soup

白魚と若芽の真丈
手毬湯葉 茸 青味 柚子

Icefish and Kelp Cake, Tofu Skin, Mushrooms, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dishes

伊佐木馬鈴焼き
葉山葵浸し 系がき

Grilled Threeline Grunt with Potato Paste
Boiled Wasabi Leaf, Dried Tuna Flakes

蓋物 Simmered Dish

料理長のおすすめ逸品

Chef's Special

揚物 Deep-Fried Dish

稚鮎天麩羅 筍 山菜

Young Sweetfish Tempura, Bamboo Shoot, Wild Vegetables

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

15,200

先付 Amuse-Bouche

雲丹豆腐 生雲丹 胡瓜 山葵 旨出汁

Sea Urchin Tofu, Cucumber, Wasabi, Broth

酒肴 Appetizer

伊佐木酢洗い 梅肉
鰈昆布締め 谷中生姜巻き
海老と蚕豆唐揚げ

Threeline Grunt with Vinegar, Shredded Japanese Plum
Yanaka Ginger-Rolled Flounder with Kelp Flavor
Deep-Fried Shrimp and Broad Bean

吸物 Soup

鯛潮仕立て 焼き椎茸

ドライトマト デイル 生海苔添え

Sea Bream, Grilled Shiitake Mushroom, Dried Tomato, Dill, Seaweed

造り替り Sashimi

本鮪味噌炙り うるい 長芋 あしらい

Bluefin Tuna with Miso, Urui Leaves, Yam

蓋物 Simmered Dish

蓬生麩饅頭 浅利 筍 木耳 柏葉

Mugwort Wheat Gluten Manju Wrapped with Oak Leaf, Little Neck Clam, Bamboo Shoot, Wood Ear Mushroom

揚げ物 Deep-Fried Dish

薇東寺揚げ 稚鮎天麩羅 天出汁

Deep-Fried Flowering Fern Rolled with Tofu Skin, Young Sweetfish Tempura, Tempura Dipping Sauce

食事

唐墨茶漬け ぶぶ霰 三つ葉 茶山椒

Rice in Broth with Dried Mullet Roe, Rice Cracker, Honewort,
Dried Baby Sardines and Sansho Pepper with Green Tea Flavor

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.

椿 TSUBAKI

19,100

先付 Amuse-Bouche

雲丹豆腐 生雲丹 胡瓜 山葵 旨出汁
Sea Urchin Tofu, Cucumber, Wasabi, Broth

小皿 Small Dish

鯛白子焼き 酢橘
帆立葉山葵 鯛の子 木の芽
Grilled Sea Bream Milt, Sudachi Citrus
Scallop and Wasabi Leaf, Sea Bream Roe, Japanese Sansho Pepper Leaf

吸物 Soup

鯛潮仕立て 焼き椎茸
ドライトマト デイル 生海苔添え
Sea Bream, Grilled Shiitake Mushroom
Dried Tomato, Dill, Seaweed

酒肴 Chef's Special Snacks

本鮪味噌炙り うるい 長芋 あしらい
伊佐木酢洗い 梅肉
鰈昆布締め谷中生姜巻き
海老と蚕豆唐揚げ
螢烏賊おこわ
Grilled Bluefin Tuna with Miso, Urui Leaves, Yam
Threeline grunt with Vinegar, Shredded Japanese Plum
Yanaka Ginger-Rolled Flounder with Kelp Flavor
Deep-Fried Shrimp and Broad Bean
Steamed Sticky Rice with Firefly Squid

蓋物 Simmered Dish

蓬生麩饅頭 浅利 筍 木耳 柏葉
Mugwort Wheat Gluten Manju Wrapped with Oak Leaf, little Neck Clam, Bamboo Shoot, Wood Ear Mushroom

強肴 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ 酒粕山葵 焼き新玉葱 行者大蒜
Kuroge Wagyu Beef Fillet, Sake Lees and Wasabi, Onion, Alpine Leek

食事 Sushi

握り寿司 止椀
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.

松阪牛会席 Matsuzaka Beef Kaiseki

37,100

先付 Amuse-Bouche

雲丹豆腐 生雲丹 胡瓜 山葵 旨出汁
Sea Urchin Tofu, Cucumber, Wasabi, Broth

小皿 Small Dish

鯛白子焼き 酢橘
帆立葉山葵 鯛の子 木の芽
Grilled Sea Bream Milt, Sudachi Citrus
Scallop and Wasabi Leaf, Sea Bream Roe, Japanese Sansho Pepper Leaf

吸物 Soup

鯛潮仕立て 焼き椎茸
ドライトマト デイル 生海苔添え
Sea Bream, Grilled Shiitake Mushroom
Dried Tomato, Dill, Seaweed

酒肴 Chef's Special Snacks

本鮪味噌炙り うるい 長芋 あしらい
伊佐木酢洗い 梅肉
鰈昆布締め谷中生姜巻き
海老と蚕豆唐揚げ
螢烏賊おこわ
Grilled Bluefin Tuna, Urui Leaves, Yam
Threeline grunt with Vinegar, Shredded Japanese Plum
Yanaka Ginger-Rolled Flounder with Kelp Flavor
Deep-Fried Shrimp and Broad Bean
Steamed Sticky Rice with Firefly Squid

蓋物 Simmered Dish

蓬生麩饅頭 浅利 筍 木耳 柏葉
Mugwort Wheat Gluten Mamju Wrapped with Oak Leaf, Littel Neck Clam, Bamboo Shoot, Wood Ear Mushroom

強肴 Grilled Dish

松阪牛フィレ 酒粕山葵 焼き新玉葱 行者大蒜
Matsuzaka Beef Fillet, Sake Lees and Wasabi, Onion, Alpine Leek

食事 Sushi

握り寿司 止椀
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	雲丹豆腐	1,600
	Sea Urchin Tofu	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	蛍烏賊と蓬麩 木の芽味噌	1,500
	Firefly Squid and Mugwort Wheat Gluten, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso	
椀 物 Soup	もずく酢	950
	Seaweed in Vinegar	
	シーフードサラダ	2,500
	Seafood Salad	
本日のお吸物	1,130	
	Clear Soup of the Day	
味噌椀	500	
	Miso Soup	
造 り Seafood Sashimi	本日のお吸物	
	Clear Soup of the Day	
	味噌椀	
	Miso Soup	
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	
	生麩饅頭 柏葉	1,800
Wheat Gluten Manjyu Wrapped with Oak Leaf		
温 物 Warm Dishes	蟹茶碗蒸し	1,800
	Steamed Savory Egg Custard with Crab	
	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	
	伊佐木馬鈴焼き	2,500	
	Threeline Grunt with Potato Paste		

食事 Rice and Noodles	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice of the Day	
	握り寿司八貫セット	10,000
	8 Pieces of Sushi	
	海宝ちらし	6,500
	(茶碗蒸し 止椀 甘味付き)	
	Chirashi-Sushi Set	
	Steamed Savory Egg Custard, Miso Soup, 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