

# 華 HANA

7,000

## 先付 Amuse-Bouche

金系瓜 芽かぶ 針生姜 胡瓜 イクラ

Spaghetti Squash, Seaweed, Shredded Ginger, Cucumber, Salmon Roe

## 小皿 Small Dish

蛸酒煎り雲丹山椒 穴子唐揚げ 海苔鬼卸し

Octopus Steamed with Sake, Sea Urchin with Sansho Pepper, Deep Fried Sea Eel, Grated Daikon Radish

## 吸物 Clear Soup

帆立蓮根真丈 薄葛仕立て

木耳 蛇の目ズッキーニ 絞り生姜

Scallop and Lotus Root Ball with Kudzu Starch, Wood Ear Mushroom, Zucchini, Squeezed Ginger

## 造り Sashimi

太刀魚炙り 針大葉 山葵塩

鰹刺身 青菜 茗荷 葱 フライドオニオン 湯葉胡麻餡

Roasted Cutlassfish, Shredded Perilla, Wasabi Salt

Bonito, Greens, Myoga Ginger, Scallion, Fried Onion, Tofu Skin with Sesame Sauce

## 組肴三種 Special Dishes

鱸ずんだ味噌焼き

国産蒸し豚玉地寄せ 大根 エンドウ豆 柚子胡椒

鱧と無花果の天麩羅 モロヘイヤ

Japanese Seabass with Broad Bean Paste

Steamed Savory Egg Custard, Pork, Daikon Radish, Peas, Yuzu Chili Paste

Pike Conger, Fig Tempura, Molokheiya

## 食事 Steamed Rice

玉蜀黍おこわ 紫蘇の実 香の物 止椀

Steamed Rice with Corn, Perilla Fruit, Japanese Pickles 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

# 葵 AOI

10,700

## 前菜 Appetizer

金系瓜 芽かぶ 針生姜 胡瓜 イクラ  
蛸酒煎り雲丹山椒 夏野菜梅寄せ

Spaghetti Squash, Seaweed, Shredded Ginger, Cucumber, Salmon Roe  
Octopus Steamed with Sake, Sea Urchin with Sansho Pepper, Seasons Vegetables and Shredded Dried Plum in Jelly

## 吸物 Clear Soup

帆立蓮根真丈 薄葛仕立て  
木耳 蛇の目ズッキーニ 絞り生姜

Scallop and Lotus Root Ball with Kudzu Starch, Wood Ear Mushroom, Zucchini, Squeezed Ginger

## 造り Sashimi

本日の三種  
3 Kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled Dishes

鱸ずんだ味噌焼き 焼きパイナップル黒胡椒 あしらい  
Japanese Seabass with Broad Bean Paste, Grilled Pineapple with Black Pepper

## 蓋物 Simmered Dish

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

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

鯛魚子巻 鱧 無花果 エンドウ豆 モロヘイヤ  
Minced Cod Roe Rolled in Sea Bream, Pike Conger, Fig, Peas, Molokheiya

## 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

YURAKU

5,400

### 先付 Amuse-Bouche

金系瓜 芽かぶ 針生姜 胡瓜 イクラ  
Spaghetti Squash, Seaweed, Shredded Ginger, Cucumber, Salmon Roe

### 小皿 Small Dish

蛸酒煎り雲丹山椒 穴子唐揚げ 海苔鬼卸し  
Octopus Steamed with Sake, Sea Urchin with Sansho Pepper, Deep Fried Sea Eel, Grated Daikon Radish

### 造り Sashimi

鰹刺身 青菜 茗荷 葱 フライドオニオン 湯葉胡麻餡  
Bonito, Greens, Myoga Ginger, Scallion, Fried Onion, Tofu Skin with Sesame Sauce

### 組肴三種 Special Dishes

鱸ずんだ味噌焼き  
国産蒸し豚玉地寄せ 大根 エンドウ豆 柚子胡椒  
鱧と煮花果の天麩羅 モロヘイヤ  
Japanese Seabass with Broad Bean Paste  
Steamed Savory Egg Custard, Pork, Daikon Radish, Peas, Yuzu Chili Paste  
Pike Conger, Fig Tempura, Molokheiya

### 食事 Steamed Rice

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

# 海の幸ばらちらし御膳

Chirashi-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

<b>先 付</b> Appetizers	蛸酒煎り雲丹山椒	1,600
	Octopus Steamed with Sake, Sea Urchin with Sansho Pepper	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	穴子唐揚げ (3貫) 海苔鬼卸し	2,200
Deep-fried Sea Eel, Grated Daikon Radish		
もずく酢	950	
Seaweed in Vinegar		
シーフードサラダ	2,500	
Seafood Salad		
<b>椀 物</b> Soup	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
	味噌椀	500
	Miso Soup	
<b>造 り</b> 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	
<b>煮 物</b> Simmered Dishes	米茄子の鴨炊き	1,500
	Simmered Eggplant in Broth	
	蕃茄鴨炊き	1,500
	Simmered Tomato in Broth	
<b>温 物</b> 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
	真名鰹岩狭焼き	2,800
	Harvest Fish	
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