

葵 AOI

11,300

前菜 Appetizer

柿と茸と春菊の白和え 精進麩 柘榴

零余子雲丹香煎

穴子南京博多 烏賊紅葉和え 水菜

Persimmon, Mushroom and Garland Chrysanthemum with Mashed Tofu, Wheat Gluten, Pomegranate
Yam Bulblet with Sea Urchin Sauce and Dried Mullet Roe
Sea Eel and Pumpkin, Squid with Fish Roe, Potherb Mustard

吸物 Clear Soup

萩真丈 吉野仕立て

紅葉人参 藪大根 青味 柚子

Fish Cake with Kudzu Starch, Carrot, Daikon Radish, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

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

焼物 Grilled Dishes

かます大葉包み焼き 真菰茸 茄子 蕪かぼす漬け

Makomo Mushroom, Eggplant and Perilla Wrapped with Barracuda, Kabosu Citrus-Marinated Turnip

揚物 Deep-Fried Dish

银杏豆腐 茸餡掛け 山葵

Ginkgo Nut Tofu with Mushroom Savory Dashi Sauce, Wasabi

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

前菜 Appetizer

落鮎有馬煮 木の芽
牛ミノ菊花卸しぼん酢和え
舞茸真丈包み揚げ

Sweetfish with Japanese Sansho Pepper and Leaf
Beef Ramen with Great Daikon Radish and Ponzu Sauce
Fried Maitake Mushroom Ball

小皿 Small Dish

鰯小袖稻荷 沢庵 白菜 麻の実

Herring Sushi in Fried Tofu, Pickled Daikon Radish, Chinese Cabbage, Hempseed

吸物 Clear Soup

松茸と鰹 三つ葉 酢橘

Matsutake Mushrooms and Pick Conger, Honewort, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi of the Day

蓋物 Warmed Dish

穴子蓮根餅 木耳 銀杏 海老 山葵 銀餡

Sea Eel and Lotus Root Cake, Wood Ear Mushrooms, Ginkgo Nut, Shrimp, Wasabi, Savory Dashi Sauce

焼物 Grilled Dish

かます大葉包み焼き 真菰茸 茄子 蕪かぼす漬け

Makomo Mushroom, Eggplant and Perilla Wrapped with Barracuda, Kabosu Citrus-Marinated Turnip

食事 Rice

鮭おこわ イクラ添え 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Salmon and Roe, Miso Soup, Japanese Pickles

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

栗玉地寄せ 栗煎餅 銀餡

Steamed Savory Egg Custard with Chestnut, Chestnut Rice Cracker, Savory Dashi Sauce

前菜 Appetizer

柿釜 茶蕎麦 黄身酒盗和え

落鮎有馬煮 木の芽

牛ミノ菊花卸しぼん酢和え

舞茸真丈包み揚げ

Green Tea Buckwheat Noodles, Egg Yolk and Sea Bream Entrails in Persimmon Cup

Sweetfish with Japanese Sansho Pepper and Leaf

Beef Ramen with Great Daikon Radish and Ponzu Sauce

Fried Maitake Mushroom Ball

吸物 Clear Soup

松茸と鱧の土瓶 三つ葉 酢橘

Matsutake Mushroom and Pick Conger in Steamed Teapot, Honewort, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の五種

5 Kinds of Sashimi of the Day

蓋物 Warmed Dish

穴子蓮根餅 木耳 銀杏 海老 山葵 銀餡

Sea Eel and Lotus Root Cake, Wood Ear Mushroom, Ginkgo Nut, Shrimp, Wasabi, Savory Dashi Sauce

焼物 Griled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼き 四方竹 真菰茸 九条葱

蕎麦の実味噌 ぶぶ霰 玉葱醤油

京揚げと水菜煮浸し 柚子 麻の実

Kuroge Wagyu Beef Fillet, Bamboo Shoot, Makomo Mushroom, Leek

Buckwheat Seed Miso, Rice Cracker, Onion Soy Sauce

Deep-Fried Tofu and Potherb Mustard, Yuzu, Hempseed

食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀

3 Pieces 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

松阪牛会席

Matsuzaka Beef Kaiseki

37,100

先付 Amuse-Bouche

栗玉地寄せ 栗煎餅 銀餡

Steamed Savory Egg Custard with Chestnut, Chestnut Rice Cracker, Savory Dashi Sauce

前菜 Appetizer

柿釜 茶蕎麦 黄身酒盗和え

落鮎有馬煮 木の芽

牛ミノ菊花卸しぽん酢和え

舞茸真丈包み揚げ

Green Tea Buckwheat Noodles, Egg Yolk and Sea Bream Entrails in Persimmon Cup,
Sweetfish with Japanese Sansho Pepper and Leaf
Beef Ramen with Great Daikon Radish and Ponzu Sauce
Fried Maitake Mushroom Ball

吸物 Clear Soup

松茸と鱧の土瓶 三つ葉 酢橘

Matsutake Mushroom and Pick Conger in Steamed Teapot, Honewort, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の五種

5 Kinds of Sashimi of the Day

蓋物 Warmed Dish

穴子蓮根餅 木耳 銀杏 海老 山葵 銀餡

Sea Eel and Lotus Root Cake, Wood Ear Mushroom, Ginkgo Nut, Shrimp, Wasabi, Savory Dashi Sauce

焼物 Grilled Dish

松阪牛フィレ肉炙り焼き 四方竹 真菰茸 九条葱

蕎麦の実味噌 ぶぶ霰 玉葱醤油

京揚げと水菜煮浸し 柚子 麻の実

Matsuzaka Beef Fillet, Bamboo Shoot, Makomo Mushroom, Leek
Buckwheat Seed Miso, Rice Cracker, Onion Soy Sauce
Deep-Fried Tofu and Potherb Mustard, Yuzu, Hempseed

食事 Sushi

握り寿司三貫 止椀

3 Pieces 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	柿と茸と春菊の白和え	1,000
	Persimmon, Mushroom and Garland Chrysanthemum with Mashed Tofu	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	落鮎有馬煮	2,100
Sweetfish with Japanese Sansho Pepper		
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	
	穴子蓮根餅 銀餡 山葵	1,600
Sea Eel and Lotus Root Cake, Savory Dashi Sauce, Wasabi		
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
	かます大葉包み焼き	1,800
	Makomo Mushroom, Eggplant and Perilla Wrapped with Barracuda	

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	

※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