

華 HANA

7,400

先付 Amuse-Bouche

柿と茸と春菊の白和え 精進麩 柘榴

Persimmon, Mushroom and Garland Chrysanthemum with Mashed Tofu, Wheat Gluten, Pomegranate

小皿 Small Dish

穴子南京博多 烏賊紅葉和え 水菜

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

本鮪漬け 辛子

太刀魚叩き 酢橘ジュレ

ホワイトセロリ 菊花 大葉 人参

Soy Sauce-Marinated Tuna, Mustard

Cutlassfish, Sudachi Citrus Broth Jelly, White Celery, Chrysanthemum, Perilla, Carrot

組肴三種 Special Dishes

鴨朴葉焼き 焼葱 粟麩 蕎麦の実味噌 丹波しめじ

松茸茶碗蒸し 三つ葉

鱧南蛮酢

Grilled Duck, Scallion, Wheat Gluten, Buckwheat Seed Miso, Shimeji Mushroom

Matsutake Mushroom in Steamed Savory Egg Custard, Honewort

Pike Conger Nanban

食事 Steamed Rice

鮭と茸おこわ 絹さや 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Salmon and Mushrooms, Snow Peas, 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

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

銀杏豆腐 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

<平日限定> Weekdays Only

悠楽

YURAKU

5,700

先付 Amuse-Bouche

柿と茸と春菊の白和え 精進麩 柘榴

Persimmon, Mushroom and Garland Chrysanthemum with Mashed Tofu, Wheat Gluten, Pomegranate

小皿 Small Dish

穴子南京博多 烏賊紅葉和え 水菜

Sea Eel and Pumpkin, Squid with Fish Roe, Potherb Mustard

造り Sashimi

太刀魚叩き 酢橘ジュレ

ホワイトセロリ 菊花 大葉 人参

Cutlassfish, Sudachi Citrus Broth Jelly, White Celery, Chrysanthemum, Perilla, Carrot

組肴三種 Special Dishes

鴨朴葉焼き 焼葱 粟麩 蕎麦の実味噌 丹波しめじ

松茸茶碗蒸し 三つ葉

鱧南蛮酢

Grilled Duck, Scallion, Wheat Gluten, Buckwheat Seed Miso, Shimeji Mushroom

Matsutake Mushroom in Steamed Savory Egg Custard, Honewort

Pike Conger Nanban

食事 Steamed Rice

鮭と茸おこわ 絹さや 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Salmon and Mushrooms, Snow Peas, 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

4,500

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 | 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 | | |
| 椀物 Soup | もずく酢 | 950 |
| | Seaweed in Vinegar | |
| | シーフードサラダ | 2,500 |
| Seafood Salad | | |
| 造り Seafood Sashimi | 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 | |
| 造り Seafood 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 | |
| 煮物 Simmered Dishes | 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 | |
| 温物 Warm Dishes | 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 | 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