

華 HANA

7,400

先付 Amuse-Bouche

鮫鱈共肝和え ぽん酢
蛇腹胡瓜

Monkfish and Liver, Ponzu Sauce, Cucumber

小皿 Small Dish

帆立人参ムース掛け
揚げ丸十柿チーズ

Scallop with Carrot Mousse, Sweet Potato Chips with Persimmon and Cream Cheese

吸物 Clear Soup

河豚真丈 吉野仕立て

焼粟麩 青味 白舞茸 酢橘

Pufferfish Cake with Kudzu Starch, Wheat Gluten, Greens, White Maitake Mushroom, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の白身魚

めじろ 甘醤油 山葵

法蓮草 白菜 針生姜

Whitefish of the Day, Young Tuna, Sweet Soy Sauce, Wasabi, Spinach, Chinese Cabbage, Shredded Ginger

組肴三種 Special Dishes

鴨つみれ 南京摺り流し 水菜 山椒

源助大根と鰯の田楽焼

芥白和え 木耳 糸蒟蒻

Duck Ball, Grated Pumpkin, Potherb Mustard, Japanese Sansho Pepper

Gensuke Daikon Radish and Yellowtail with Miso

Japanese Parsley with Tofu and Sesame, Wood Ear Mushrooms, Konjac Noodles

食事 Steamed Rice

湯葉餡掛けおこわ 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Tofu Skin and Savory Dashi Sauce, 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

鮫鱈共肝和え 蛇腹胡瓜

帆立人参ムース掛け 揚げ丸十柿チーズ

Monkfish and Liver, Cucumber,

Scallop with Carrot Mousse, Sweet Potato Chips with Persimmon and Cream Cheese

吸物 Clear Soup

河豚真丈 吉野仕立て

焼栗麩 青味 白舞茸 酢橘

Pufferfish Cake with Kudzu Starch, Wheat Gluten, Greens, White Maitake Mushroom, Sudachi Citrus

造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dishes

源助大根と鰯の田楽焼

芥白和え 木耳 糸蒟蒻

Gensuke Daikon Radish and Yellowtail with Miso,

Japanese Parsley with Tofu and Sesame, Wood Ear Mushrooms, Konjac Noodles

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

河豚唐揚げ 黄身酢 獅子唐

Deep-Fried Pufferfish, Egg Vinegar, Shishito Pepper

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

鮫鱈共肝和え ぽん酢

蛇腹胡瓜

Monkfish and Liver, Ponzu Sauce, Cucumber

小皿 Small Dish

帆立 人参ムース掛け

揚げ丸十 柿子ーズ

Scallop with Carrot Mousse, Sweet Potato Chips with Persimmon and Cream Cheese

造り Sashimi

めじろ 甘醤油 山葵

法蓮草 白菜 針生姜

Young Tuna, Sweet Soy Sauce, Wasabi
Spinach, Chinese Cabbage, Shredded Ginger

組肴三種 Special Dishes

鴨つみれ 南京摺り流し 水菜 山椒

源助大根と鰯の田楽焼

芥白和え 木耳 糸蒟蒻

Duck Ball, Grated Pumpkin, Potherb Mustard, Japanese Sansho Pepper
Gensuke Daikon Radish and Yellowtail with Miso
Japanese Parsley with Tofu and Sesame, Wood Ear Mushrooms, Konjac Noodles

食事 Steamed Rice

湯葉餡掛けおこわ 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Tofu Skin and Savory Dashi Sauce, 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	鮫鱈共肝和え	1,500
	Monkfish and Liver	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	金目鯛炙り 煎り酒	2,400
	Grilled Golden Eye Snapper, White Soy Sauce	
	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	
	海老芋ずわい蟹饅頭	1,600
	Taro and Snow Crab Cake	
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
	尼鯛巻織焼	2,800
	Tilefish and Vegetable Omelet	
食 事 Rice and Noodles	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice 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 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