

# 蘭 RAN

17,000

## 前 菜 Appetizer

本皮砵巻 酢味噌

芹白和え 木耳 糸蒟蒻 振り柚子 イクラ  
金目鯛炙り 煎り酒 山葵 萬苺塔 焼椎茸

Whale-Rolled Daikon Radish, Vinegar and Miso

Japanese Parsley with Mashed Tofu, Wood Ear Mushroom, Konjac Noodles, Yuzu, Salmon Roe  
Grilled Golden Eye Snapper, White Soy Sauce, Wasabi, Lettuce, Shiitake Mushroom

## 吸 物 Soup

豆乳仕立て

鱈白子 源助大根 法蓮草 白舞茸 下仁田葱 胡椒

Soymilk Soup

Cod Soft Roe, Gensuke Daikon Radish, Spinach, White Maitake Mushroom, Shimonida Scallion, Pepper

## 小 皿 Small Dish

河豚唐揚げ 黄身酢 獅子唐

Deep-Fried Puffer Fish, Egg Vinegar, Japanese Shishito Pepper

## 造 り 替 り Sashimi

魴鮒しゃぶしゃぶ鍋 若芽 芽葱

Sea Robin Shabu-Shabu Hot Pot, Kelp, Scallion

## 焼 物 Grilled Dish

鮑小串焼 牛酪醤油

尾鯛巻織焼 あしらい

Butter and Soy Sauce on Abalone

Tilefish and Vegetable Omelet

## 蓋 物 Warmed Dish

海老芋ずわい蟹饅頭 針生姜 木の芽

Taro and Snow Crab Cake, Shredded Ginger, Japanese Pepper Leaf

## 食 事 Rice

黒毛和牛利休焼 菊菜

白御飯 香の物 止椀

Kuroge Wagyu and Sesame, Chrysanthemum

Rice, Japanese Pickles and 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

# 椿 TSUBAKI

22,000

## 先付 Amuse-Bouche

金目鯛炙り 煎り酒 山葵 萵苣塔 焼椎茸  
Grilled Golden Eye Snapper, White Soy Sauce, Wasabi, Lettuce, Shiitake Mushroom

## 前菜 Appetizer

鮫鱈共肝和え 蛇腹胡瓜  
揚げ丸十柿子一ズ  
本皮砵巻 酢味噌  
芹白和え 木耳 糸蒟蒻 振り柚子 イクラ  
Monkfish and Liver, Cucumber,  
Sweet Potato Chips with Persimmon and Cream Cheese  
Whale-Rolled Daikon Radish, Vinegared Miso  
Japanese Parsley with Mashed Tofu, Wood Ear Mushroom, Konjac Noodles, Grated Yuzu, Salmon Roe

## 吸物 Soup

豆乳仕立て  
鱈白子 源助大根 法蓮草 白舞茸 下仁田葱 胡椒  
Soy Milk Soup,  
Cod Soft Roe, Gensuke Daikon Radish, Spinach, White Maitake Mushroom, Shimonida Scallion, Pepper

## 造り Sashimi

虎河豚 本鮪とろ 他三種  
Puffer Fish, Tuna and Today's Sashimi

## 蓋物 Warmed Dish

海老芋ずわい蟹饅頭 針生姜 木の芽  
Taro and Snow Crab Cake, Shredded Ginger, Japanese Pepper Leaf

## 焼物 Grilled Dish

特選 A-5 黒毛和牛フィレ肉炙り焼  
尾鯛百合根串揚げ 焼蕪 アスパラ菜  
鉄皮白菜ポン酢卸し和え  
Kuroge Wagyu Beef Fillet  
Fried Tilefish and Lily Root, Turnip, Asparana Leaf  
Puffer Fish Skin and Chinese Cabbage with Daikon Radish and Ponzu Sauce

## 食事 Sushi

握り寿司三貫 (生雲丹 本鮪 その他一種と巻物) 止椀  
3 Pieces of Sushi (Sea Urchin, Bluefin Tuna, Today's Sushi and Rolled), 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

金目鯛炙り 煎り酒 山葵 萬苣塔 焼椎茸

Gried Golden Eye Snapper, White Soy Sauce, Wasabi, Lettuce, Shiitake mushroom

## 前菜 Appetizer

鮫鱈共肝和え 蛇腹胡瓜

揚げ丸十柿子一ズ

本皮砵巻 酢味噌

芹白和え 木耳 糸蒟蒻 振り柚子 イクラ

Monkfish and Liver, Cucumber,

Sweet Potato Chips with Persimmon and Cream Cheese

Whale-Rolled Daikon Radish, Vinegared Miso

Japanes Parsley with Mashed Tofu, Wood Ear Mushroom, Konjac Noodles, Grated Yuzu, Salmon Roe

## 吸物 Soup

豆乳仕立て

鱈白子 源助大根 法蓮草 白舞茸 下仁田葱 胡椒

Soy Milk Soup,

Cod Soft Roe, Gensuke Daikon Radish, Spinach, White Maitake Mushroom, Shimonida Scallion, Pepper

## 造り Sashimi

虎河豚 本鮪とろ 他三種

Puffer Fish, Tuna and Today's Sashimi

## 蓋物 Warmed Dish

海老芋ずわい蟹饅頭 針生姜 木の芽

Taro and Snow Crab Cake, Shredded Ginger, Japanese Pepper Leaf

## 焼物 Grilled Dish

松阪牛フィレ肉炙り焼 (80g)

尾鯛百合根串揚げ 焼蕪 アスパラ菜

鉄皮白菜ポン酢卸し和え

Matsuzaka Beef Fillet

Fried Tile Fish and Lily Root, Turnip, Asparana Leaf

Puffur Fish Skin and Chinese Cabbage with Great Daikon Radish and Ponzu Sauce

## 食事 Sushi

握り寿司三貫 (生雲丹 本鮪 その他一種と巻物) 止椀

3 Pieces of Sushi (Sea Urchin, Bluefin Tuna, Today's Sushi and Rolled), 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