

華 HANA

7,400

先付 Amuse-Bouche

帆立豆腐 芹 山葵 イクラ

Scallop Tofu, Japanese Parsley, Wasabi, Salmon Roe

小皿 Small Dish

こごみナッツ和え

白魚揚げ煮 黄身酢

Ostrich Fern with Nuts, Fried Icefish with Egg Vinegar

吸物 Clear Soup

ずわい蟹湯葉真丈 番茶吉野仕立て

占地 丸大根 丸人参 青味

Snow Crab and Tofu Skin Cake with Rosted Green Tea and Kudzu Starch
Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens

造り Sashimi

牡丹海老太白和え

鰯炙り 黒糖醤油

若芽 柚子胡椒 かぼす

Prawn with Sesame Oil, Yellowtail, Brown Sugar Soy Sauce, Kelp, Yuzu Chili Paste, Kabosu Citrus

組肴三種 Special Dishes

～美酒鍋 賀茂鶴本醸造上等酒～

鱈味噌焼き

筍海老南瓜揚げ 菜の花

Hotpot with Flavored Sake

Grilled Spanish Mackerel with Butterbur Miso

Fried Bamboo Shoots, Shrimp and Pumpkin, Canola Flower

食事 Steamed Rice

ちりめん山椒おこわ 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Dried Baby Sardines and Sansho Pepper, 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

帆立豆腐 芹 山葵 イクラ
こごみナッツ和え 白魚揚げ煮 黄身酢
Scallop Tofu, Japanese Parsley, Wasabi, Salmon Roe
Ostrich Fern with Nuts, Fried Icefish with Egg Vinegar

吸物 Clear Soup

ずわい蟹湯葉真丈 番茶吉野仕立て
占地 丸大根 丸人参 青味
Snow Crab and Tofu Skin Cake with Rosted Green Tea and Kudzu Starch
Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens

造り Sashimi

本日の三種
3 Kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dishes

鰯落味噌焼き
筍木の芽焼き あしらい
Grilled Spanish Mackerel with Butterbur Miso, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf

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

真鱈天麩羅 菜の花
ちり酢 紅葉卸し 洗い葱
Cod Tempura, Canola Flower, Vinegar Soy Sauce, Grated Daikon Radish with Red Chili 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

帆立豆腐 芹 山葵 イクラ

Scallop Tofu, Japanese Parsley, Wasabi, Salmon Roe

小皿 Small Dish

こごみナッツ和え

白魚揚げ煮 黄身酢

Ostrich Fern with Nuts, Fried Icefish with Egg Vinegar

造り Sashimi

鰯炙り 黒糖醤油

若芽 柚子胡椒 かぼす

Yellowtail, Brown Sugar Soy Sauce

Kelp, Yuzu Chili Paste, Kabosu Citrus

組肴三種 Special Dishes

～美酒鍋 賀茂鶴本醸造上等酒～

鱈落味噌焼き

筍海老南瓜揚げ 菜の花

Hotpot with Flavored Sake

Grilled Spanish Mackerel with Butterbur Miso

Fried Bamboo Shoots, Shrimp and Pumpkin, Canola Flower

食事 Steamed Rice

ちりめん山椒おこわ 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Dried Baby Sardines and Sansho Pepper, 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	帆立豆腐	1,100
	Scallop Tofu	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	煮鮑肝酢餡	3,200
Abalone and Liver with Vinegar Sauce		
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	若竹煮	1,800
	Kelp and Bamboo Shoot	
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	
美酒鍋	1,900	
Bishu-Nabe (Hot Pot with Flavored Sake)		

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
	鯖落味噌焼き	2,100
	Spanish Mackerel with Butterbur Miso	

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