

# 華 HANA

7,400

## 先付 Amuse-Bouche

鰯有馬煮 養老羹 菜花

Simmered Herring with Sansho Pepper, Yam Jelly, Canola Flower

## 小皿 Small Dish

桜寄せ 桜花

目光香り揚げ

Somen Noodles and Sea Bream Soup Jelly, Sakura, Fried Greeneyes with Seaweed

## 吸物 Clear Soup

浅利水雲真丈

占地茸 桜大根 桜人参 青味 柚子

Little Neck Clam and Mozuku Seaweed Cake, Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

本鰯漬け 酒盗辛子

真鯛へぎ造り 利休餡 若芽 ひろっこ あしらい

Soy Sauce-Marinated Tuna, Fish Entrails with Mustard, Sea Bream, Sesame Sauce, Kelp, Young Chives

## 組肴三種 Special Dishes

鰯筍味噌焼き 木の芽

白魚玉地蒸し 海苔餡

国産豚ロース塩麴酪揚げ セミドライトマト塩

Grilled Spanish Mackerel and Bamboo Shoot with Miso, Japanese Sansho Pepper Leaf

Steamed Savory Egg Custard with Icefish, Seaweed Sauce

Fried Japanese Pork Loin with Cheese, Semi-Dried Tomato Salt

## 食事 Steamed Rice

豆おこわ 桜海老 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Beans and Sakura Shrimp, 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

鰯有馬煮 養老羹 菜花  
桜寄せ 桜花  
目光香り揚げ 蚕豆

Simmered Herring with Sansho Pepper, Yam Jelly, Canola Flower  
Somen Noodles and Sea Bream Soup Jelly, Sakura,  
Fried Greeneyes with Seaweed, Broad Bean

## 吸物 Clear Soup

浅利水雲真丈

占地茸 桜大根 桜人参 青味 柚子

Little Neck Clam and Mozuku Seaweed Cake, Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled Dishes

鰯筍味噌焼き 木の芽

蓬焼胡麻豆腐 桜海老 山葵 あしらい

Grilled Spanish Mackerel and Bamboo Shoot with Miso, Japanese Sansho Pepper Leaf  
Mugwort and Grilled Sesame Tofu, Sakura Shrimp, Wasabi

## 蓋物 Simmered Dish

料理長のおすすめ逸品

Chef's Special

## 揚物 Deep-Fried Dish

国産豚ロース塩麴酪揚げ セミドライトマト塩

Fried Japanese Pork Loin with Cheese, Semi-Dried Tomato Salt

## 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

鰯有馬煮 養老羹 菜花

Simmered Herring with Sansho Pepper, Yam Jelly, Canola Flower

### 小皿 Small Dish

桜寄せ 桜花

目光香り揚げ

Somen Noodles and Sea Bream Soup Jelly, Sakura, Fried Greeneyes with Seaweed

### 造り Sashimi

真鯛へぎ造り 利休餡

若芽 ひろっこ あしらい

Sea Bream, Sesame Sauce, Kelp, Young Chives

### 組肴三種 Special Dishes

鰯筍味噌焼き 木の芽

白魚玉地蒸し 海苔餡

国産豚ロース塩麹酪揚げ セミドライトマト塩

Grilled Spanish Mackerel and Bamboo Shoot with Miso, Japanese Sansho Pepper Leaf

Steamed Savory Egg Custard with Icefish, Seaweed Sauce

Fried Japanese Pork Loin with Cheese, Semi-Dried Tomato Salt

### 食事 Steamed Rice

豆おこわ 桜海老 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Beans and Sakura Shrimp, Japanese Pickles and Miso Soup

### 甘味 Dessert

本日のデザート

Dessert of the Day

3月22日～4月6日の期間は販売停止

※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

3月22日～4月6日の期間は販売停止

※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	白魚うるい寄せ	1,200
	Icefish in Broth Jelly and Urui Leaves	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	鮑 松の実山椒和え	3,200
Abalone and Pine Nuts with 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	
	海老 筍饅頭	1,800
	Shrimp and Bamboo Shoots Ball	
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	

3月22日～4月6日の期間は販売停止

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
	鱈筍味噌焼き	2,100
	Spanish Mackerel and Bamboo Shoot with Miso	

食 事 Rice and Noodles	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice of the Day	

3 月 22 日～4 月 6 日の期間は販売停止

※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

