

# 華 HANA

7,400

## 先付 Amuse-Bouche

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe

## 小皿 Small Dish

烏賊太白和え 赤蒟蒻 青味 真菰 黒七味

えんどう豆白酢

Squid with Sesame Oil, Red Konjac, Greens, Manchurian Wild Rice, Black Chili Pepper  
Green Peas with Mashed Tofu and Vinegar

## 吸物 Clear Soup

鰯つみれ汁 焼き豆腐 笹打ち葱 姫三つ葉 針生姜

Sardine Ball, Tofu, Scallion, Honewort, Shredded Ginger

## 造り Sashimi

本鮪酒盗漬け おくら

目鯛檸檬塩 シーアスパラガス 若芽 山葵

Bluefin Tuna with Entrails, Okra

Sea Bream and Salted Lemon, Sea Asparagus, Kelp, Wasabi

## 組肴三種 Special Dishes

鱸ざんだ焼き

丘鹿尾菜真砂和え

馬鈴薯饅頭 青海苔餡 ずわい蟹

Grilled Japanese Sea Bass with Broad Bean Paste

Salt Wort with Fish Roe

Potato Manju in Seaweed Broth, Snow Crab

## 食事 Steamed Rice

玉蜀黍おこわ 紫蘇の実 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Corn, Perilla Seeds, 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

烏賊太白和え 赤蒟蒻 青味 真菰 黒七味  
鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ  
白芋茎 振り柚子

Squid with Sesame Oil, Red Konjac, Greens, Manchurian Wild Rice, Black Chili Pepper  
Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe  
Taro Stem, Grated Yuzu

## 吸物 Clear Soup

鰯つみれ汁

焼き豆腐 笹打ち葱 姫三つ葉 針生姜

Sardine Ball, Tofu, Scallion, Honewort, Shredded Ginger

## 造り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled Dishes

鱸ずんだ焼き

丘鹿尾菜真砂和え あしらい

Grilled Japanese Sea Bass with Broad Bean Paste  
Salt Wort with Fish Roe

## 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

## 揚物 Deep-Fried Dish

馬鈴薯饅頭 青海苔餡 ずわい蟹

Potato Manju in Seaweed Broth, Snow Crab

## 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

# 海宝ちらし

Chirashi-Sushi Lunch Set

6,500

ちらし寿司

Chirashi-Sushi,

茶碗蒸し 止椀

Steamed Egg Custard, Miso Soup

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



<平日限定> Weekdays Only

## 悠楽

YURAKU

5,700

### 先付 Amuse-Bouche

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe

### 小皿 Small Dish

烏賊太白和え 赤蒟蒻 青味 真菰 黒七味

えんどう豆白酢

Squid with Sesame Oil, Red Konjac, Greens, Manchurian Wild Rice, Black Chili Pepper  
Green Peas with Mashed Tofu and Vinegar

### 造り Sashimi

目鯛檸檬塩 シーアスパラガス 若芽 山葵

Sea Bream and Salted Lemon, Sea Asparagus, Kelp, Wasabi

### 組着三種 Special Dishes

鱸ずんだ焼き

丘鹿尾菜真砂和え

馬鈴薯饅頭 青海苔餡 ずわい蟹

Grilled Japanese Sea Bass with Broad Bean Paste

Salt Wort with Fish Roe

Potato Manju in Seaweed Broth, Snow Crab

### 食事 Steamed Rice

玉蜀黍おこわ 紫蘇の実 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Corn, Perilla Seeds, 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

## 逸品料理 Chef's Recommendation

<b>先 付</b> Appetizers	鰻ざく寄せ 黄身酢	1,800
	Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
	烏賊太白和え	1,600
Squid with Sesame Oil		
もずく酢	950	
Seaweed in Vinegar		
シーフードサラダ	2,500	
Seafood Salad		
<b>椀 物</b> Soup	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
	味噌椀	500
Miso Soup		
<b>造 り</b> 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		
<b>煮 物</b> Simmered Dishes	米茄子の鴨炊き	1,500
	Simmered Eggplant in Broth	
	蕃茄鴨炊き	1,300
Simmered Tomato in Broth		
<b>温 物</b> 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
	太刀魚雲丹山椒焼き	2,600
	Cutlassfish with Sea Urchin and Sansho Pepper	

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