

ぼたん BOTAN

15,900

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

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

握り寿司十貫 巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, Miso Soup

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 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

りんどう RINDOU

24,300

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

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

蕃茄鴨炊き 糸賀喜 芽葱

Simmered Tomato in Broth, Dried Tuna Flakes, Green Onion

目板鰈魚子巻き揚げ 骨煎餅

Deep-Fried Flounder with Fish Roe, Fish Bone Crackers

握り寿司十貫 巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, Miso Soup

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 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

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

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

太刀魚雲丹山椒焼き 2,600

Cutlassfish with Sea Urchin and Sansho Pepper