

葵 AOI

11,300

前 菜 Appetizer

鰯きらず和え イクラ

干し柿チーズ 海老芋煎餅

鰯酢洗い 敷き柚子胡椒卸し 花穂

Herring with Soy Pulp, Salmon Roe, Dried Persimmon and Cheese, Taro Cracker,
Spanish Mackerel, Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste, Perilla Flower

吸 物 Clear Soup

河豚真丈 焼鰯

生麩 平茸 菊菜 柚子

Pufferfish Ball, Grilled Fin, Wheat Gluten, Hiratake Mushroom, Chrysanthemum Leaves, Yuzu

造 り Sashimi

本日の三種

3 Kinds of Sashimi of the Day

焼 物 Grilled Dish

鰯大根田楽焼き あしらい

Grilled Yellowtail and Daikon Radish with Sweet Miso Paste

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 Tempura

真鰹と白子の天麩羅 舞茸 ブロッコリー 天出汁

Cod and Soft Roe Tempura, Maitake Mushrooms, Broccoli, Tempura Dipping Sauce

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

蘭

RAN

15,200

先 付 Amuse-Bouche

車海老と餅銀杏白和え

Prawn and Ginkgo Nuts with Mashed Tofu

酒肴二種 Appetizer

鰯酢洗い 敷き柚子胡椒卸し 花穂

本鮪 山葵

Spanish Mackerel, Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste, Perilla Flower
Bluefin Tuna, Wasabi

吸 物 Clear Soup

海鼠真丈 焼葱 菊菜 針生姜

Sea Cucumber Cake, Grilled Scallion, Chrysanthemum Leaves, Shredded Ginger

焼 物 Grilled Dish

九絵焼きしゃぶ 青菜土佐和え 生七味 ラディッシュ

Longtooth Grouper, Green Vegetables with Bonito Flakes, Chili Pepper, Radish

蓋 物 Steamed Dish

鮑山芋つみれ 生海苔 三つ葉 霏柚子

Abalone and Yam Ball, Seaweed Broth, Honewort, Yuzu

強 肴 Deep-Fried Dish

真名鰹唐揚げ 胡瓜切胡麻 蕪糰酢

Deep-Fried Harvest Fish, Cucumber with Finely Chopped Sesame Seeds, Grated Turnip with Vinegar

食 事 Rice

生雲丹おこわ 湯葉餡掛け 山葵 木の芽

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Sea Urchin, Tofu Skin Sauce, Wasabi, Japanese Pepper Leaf
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

19,100

先 付 Amuse-Bouche

尾鯛昆布締め 壬生菜巻き 煎り唐墨

Cured Tilefish with Kelp Flavor-Rolled Potherb Mustard, Roasted Dried Mullet Roe

酒 肴 Appetizer

鰯酢洗い 敷き柚子胡椒卸し 花穂

本鰯 山葵

鰯高菜巻き

車海老と餅銀杏白和え

干し柿チーズ 海老芋煎餅

Spanish Mackerel, Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste, Perilla Flower

Bluefin Tuna, Wasabi

Leaf Mustard-Rolled Herring

Prawn and Ginkgo Nuts with Mashed Tofu

Dried Persimmon and Cheese, Taro Cracker

吸 物 Clear Soup

海鼠真丈 焼葱 菊菜 針生姜

Sea Cucumber Cake, Grilled Scallion, Chrysanthemum Leaves, Shredded Ginger

焼 物 Grilled Dish

九絵焼きしゃぶ 青菜土佐和え 生七味 ラディッシュ

Longtooth Grouper, Green Vegetables with Bonito Flakes, Chili Pepper, Radish

蓋 物 Steamed Dish

鮑山芋つみれ 生海苔 三つ葉 霰柚子

Abalone and Yam Ball, Seaweed Broth, Honewort, Yuzu

強 肴 Special Dish

和牛フィレ肉湯引き

茸 菊花 胡瓜切胡麻 蕪漬

Wagyu Beef Fillet Parboiling

Mushrooms, Chrysanthemum, Cucumber with Finely Chopped Sesame Seeds, Grated Turnip with Vinegar

食 事 Sushi

握り寿司三種 巻物 止碗

3 Kinds of Sushi and Rolled Sushi, Miso Soup

甘 味 Dessert

水果子

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.

プレミアム和牛会席

Premium Wagyu Kaiseki

37,100

先付 Amuse-Bouche

尾鯛昆布締め 壬生菜巻き 煎り唐墨

Cured Tilefish with Kelp Flavor-Rolled Potherb Mustard, Roasted Dried Mullet Roe

酒肴 Appetizer

鰯酢洗い 敷き柚子胡椒卸し 花穂

本鰯 山葵

鰯高菜巻き

車海老と餅銀杏白和え

干し柿チーズ 海老芋煎餅

Spanish Mackerel, Grated Daikon Radish with Yuzu Chili Paste, Perilla Flower

Bluefin Tuna, Wasabi

Leaf Mustard-Rolled Herring

Prawn and Ginkgo Nuts with Mashed Tofu

Dried Persimmon and Cheese, Taro Cracker

吸物 Clear Soup

海鼠真丈 焼葱 菊菜 針生姜

Sea Cucumber Cake, Grilled Scallion, Chrysanthemum Leaves, Shredded Ginger

焼物 Grilled Dish

九絵焼きしゃぶ 青菜土佐和え 生七味 ラディッシュ

Longtooth Grouper, Green Vegetables with Bonito Flakes, Chili Pepper, Radish

蓋物 Steamed Dish

鮑山芋つみれ 生海苔 三つ葉 霏柚子

Abalone and Yam Ball, Seaweed Broth, Honewort, Yuzu

強肴 Matsusaka Beef

松阪牛フィレ肉炙り焼き

焼野菜 山葵 岩塩 玉葱醤油

Matsusaka Beef Fillet, Grilled Vegetables, Wasabi, Salt, Onion Soy Sauce,

食事 Sushi

握り寿司 止椀

Sushi, 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.

逸品料理 Chef's Recommendation

先 付

Appetizers

鯀きらず和え	1,200
Herring with Soy Pulp	
刺身湯葉	950
Tofu Skin Sashimi	
野菜のお浸し	900
Boiled Vegetables in Broth	
車海老と餅銀杏白和え	2,000
Prawn and Ginkgo Nuts with Mashed Tofu	
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	

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	

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	
	真名鰹唐揚げ 蕪漬酢	2,800
	Deep-Fried Harvest Fish, Grated Turnip with Vinegar	

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
	鰯大根田楽焼き	2,100
	Grilled Yellowtail and Daikon Radish with Sweet Miso Paste	

食 事 Rice and Sushi	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice of the Day	
	握り寿司八貫セット	10,000
	8 Pieces of Sushi	
	海宝ちらし	6,500
	(茶碗蒸し 止碗 甘味付き)	
	Chirashi-Sushi Set	
	Steamed Savory Egg Custard, Miso Soup, 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