

ぼたん BOTAN

15,900

先 付 Amuse-Bouche

赤貝雪花和え 菜の花

Ark Shell with Dried Tofu, Canola Flower

握り寿司十貫 Sushi

巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, 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 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

先 付 Amuse-Bouche

伊勢海老油霜ナッツ和え
針野菜 姫三つ葉 叩き木の芽

Japanese Spiny Lobster with Nuts, Shredded Vegetables, Honewort, Chopped Japanese Sansho Pepper Leaf

吸 物 Clear Soup

丸玉地吸

焼餅 焼き葱 姫三つ葉 針生姜

Steamed Savory Egg Custard with Softshell Turtle in Clear Soup
Grilled Rice Cake, Grilled Scallion, Honewort, Shredded Ginger

焼 物 Grilled Dish

甘鯛松笠焼 牛蒡胡桃和え

Tilefish, Burdock with Walnuts

握り寿司十貫 Sushi

巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, 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 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

赤貝雪花和え 1,200

Ark Shell with Dried Tofu

刺身湯葉 950

Tofu Skin Sashimi

野菜のお浸し 900

Boiled Vegetables in Broth

鰯酢締め炙り 木の芽霰酢かけ 1,800

Vinegared Herring,

Grated Daikon Radish with Vinegar

and Japanese Sansho Pepper Leaf

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

甘鯛松笠焼 2,500

Grilled Tilefish