

華 HANA

7,400

先 付 Amuse-Bouche

鰯有馬煮 生麩素麺 針生姜 木の芽

Herring with Japanese Sansho Pepper and Leaf, Wheat Gluten Somen, Shredded Ginger

小 皿 Small Dish

養老羹 白魚白線揚げ 桜花塩 加減酢

Yam Jelly, Fried Icefish, Salted Sakura, Vinegar

吸 物 Clear Soup

浅利独活真丈

占地茸 桜大根 人参 青味 柚子

Little Neck Clam and Udo Ball, Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

造 り Sashimi

本日の二種盛り

2 Kinds of Sashimi of the Day

組 肴 三種 Special Dishes

尼鯛露味噌焼き 春きゃべつ あしらい

国産牛玉地蒸し 蕃茄塩 洗い葱

筍と白身魚の飛竜頭 こごみ 天出汁

Grilled Tilefish with Butterbur Miso, Spring Cabbage

Steamed Savory Egg Custard with Japanese Beef, Salted Semi-Dried Tomato Paste, Scallion

Deep-Fried Tofu with Bamboo Shoot and Whitefish, Ostrich Fern, Tempura Dipping Sauce

食 事 Steamed Rice

豆おこわ 桜海老

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Peas, 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 生麩素麺 針生姜 木の芽
養老羹 白魚白線揚げ 桜花塩 加減酢
螢烏賊とうるい利休餡 煎り胡麻

Herring with Japanese Sansho Pepper and Leaf, Wheat Gluten Somen, Shredded Ginger
Yam Jelly, Fried Icefish, Salted Sakura, Vinegar
Firefly Squid and Urui with Sesame Sauce, Roasted Sesame

吸 物 Clear Soup

浅利独活真丈

占地茸 桜大根 人参 青味 柚子

Little Neck Clam and Udo Ball, Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

造 り Sashimi

本日の三種盛り

3 Kinds of Sashimi

煮 物 Simmered Dish

茄子の鴨炊き 糸賀喜 万能葱 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

焼 物 Grilled Dishes

尼鯛落味噌焼き 春きゃべつ あしらい

Grilled Tilefish with Butterbur Miso, Spring Cabbage

揚 物 Deep-Fried Dish

車海老天麩羅

筍と白身魚の飛竜頭 こごみ 天出汁

Prawn, Deep-Fried Tofu with Bamboo Shoot and Whitefish, Ostrich Fern, 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

<平日限定> Weekdays Only

悠楽

YURAKU

5,700

(※3/20~4/5 は提供除外日となります)

(※We stop this course during March 20th ~ April 5th)

先 付 Amuse-Bouche

鰯有馬煮 生麩素麺 針生姜 木の芽

Herring with Japanese Sansho Pepper and Leaf, Wheat Gluten Somen, Shredded Ginger

小 皿 Small Dish

養老羹 白魚白線揚げ 桜花塩 加減酢

Yam Jelly, Fried Icefish, Salted Sakura, Vinegar

造 り Sashimi

本鮪 分葱 酢味噌 うす揚げ

Bluefin Tuna, Scallion, Vinegared Miso, Deep-Fried Tofu

組着三種 Special Dishes

尼鯛路味噌焼き 春きゃべつ あしらい

国産牛玉地蒸し 蕃茄塩 洗い葱

筍と白身魚の飛竜頭 こごみ 天出汁

Grilled Tilefish with Butterbur Miso, Spring Cabbage

Steamed Savory Egg Custard with Japanese Beef, Salted Semi-Dried Tomato Paste, Scallion

Deep-Fried Tofu with Bamboo Shoot and Whitefish, Ostrich Fern, Tempura Dipping Sauce

食 事 Steamed Rice

豆おこわ 桜海老

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Peas, 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

海宝ちらし

Chirashi-Sushi Lunch Set

6,500

(※3/20~4/5 は提供除外日となります)

(※We stop this menu during March 20th ~ April 5th)

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



逸品料理 Chef's Recommendation

(※3/20~4/5 は提供除外日となります)

(※We stop à la carte menu during March 20th ~ April 5th)

先 付

Appetizers

蛍烏賊とうるい利休飴 1,200

Firefly Squid and Urui with Sesame Sauce

刺身湯葉 950

Tofu Skin Sashimi

野菜のお浸し 900

Boiled Vegetables in Broth

養老羹 白魚白扇揚げ 桜花塩 1,100

Yam Jelly, Fried Icefish, Salted Sakura

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

鰯叩き 落味噌 2,100

Spanish Mackerel with Butterbur Miso

煮 物

Simmered Dishes

茄子の鴨炊き 1,500

Simmered Eggplant in Broth

鯛の子旨煮 焼目長芋 1,600

Seabream Roe, Grilled Yam

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	

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

食 事 Rice	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

