

葵 AOI

11,300

(※3/20~4/5 は提供除外日となります)

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

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

尼鯛露味噌焼き 春きゃべつ あしらひ

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

蘭

RAN

15,200

先 付 Amuse-Bouche

寄せ貝

うるい 酢味噌 桜花

Some Shellfishes in Broth Jelly
Urui Leaves, Vinegared Miso, Sakura

酒肴二種 Appetizer

本鮪 山葵

細魚 蕨 叩き梅 糸賀喜

Tuna, Wasabi
Halfbeak, Bracken, Chopped Plum, Dried Tuna Flakes

吸 物 Clear Soup

白魚若竹玉地吸い

独活 木の芽

Steamed Savory Egg Custard with Icefish and Bamboo Shoot in Clear Soup
Udo, Japanese Sansho Pepper Leaf

造替り Sashimi

鰯叩き 落味噌

わさび醤油漬け 大根卸し

Spanish Mackerel, Butterbur Miso, Wasabi Pickles with Soy Sauce, Grated Daikon Radish

蓋 物 Steamed Dish

鯛の子旨煮

焼目長芋 絹さや 針生姜

Steamed Seabream Roe, Grilled Yam, Snow Peas, Shredded Ginger

揚 物 Deep-Fried Dish

鮎魚女唐揚げ

浜防風 めかぶ イクラ 黄身酢 加減酢

Greenling, Japanese Beach Silvertop, Seaweed, Salmon Roe, Egg Vinegar, Vinegar

食 事 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

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

寄せ貝

うるい 酢味噌 桜花

Some Shellfishes in Broth Jelly
Urui Leaves, Vinegared Miso, Sakura

酒 肴 Appetizer

本鮪 山葵

細魚 蕨 叩き梅 糸賀喜

鰯真子和え 洗い葱

螢烏賊酪巻き

うすい豆 桜海老 振り柚子

Tuna, Wasabi, Halfbeak, Bracken, Chopped Plum, Dried Tuna Flakes
Herring and Herring Roe, Scallion, Cheese Rolled-Firefly Squid
Green Peas, Sakura Shrimp, Grated Yuzu

吸 物 Clear Soup

白魚若竹玉地吸い

独活 木の芽

Steamed Savory Egg Custard with Icefish and Bamboo Shoot in Clear Soup
Udo, Japanese Sansho Pepper Leaf

造 替 り Sashimi

鰹叩き 落味噌

わさび醤油漬け 大根卸し

Spanish Mackerel, Butterbur Miso, Wasabi Pickles with Soy Sauce, Grated Daikon Radish

蓋 物 Steamed Dish

鯛の子旨煮

焼目長芋 絹さや 針生姜

Steamed Seabream Roe, Grilled Yam, Snow Peas, Shredded Ginger

強 肴 Special Dish

黒毛和牛龍田焼き

めかぶ 諸胡瓜 茗荷 山わさび 加減酢

Kuroge Wagyu Beef Tatsuta in Broth
Seaweed, Cucumber, Myoga Ginger, Wasabi, 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.

プレミアム和牛会席

Premium Wagyu Kaiseki

37,100

先 付 Amuse-Bouche

寄せ貝

うるい 酢味噌 桜花

Some Shellfishes in Broth Jelly
Urui Leaves, Vinegared Miso, Sakura

酒 肴 Appetizer

本鮪 山葵

細魚 蕨 叩き梅 糸賀喜

鰯真子和え 洗い葱

螢烏賊酪巻き

うすい豆 桜海老 振り柚子

Tuna, Wasabi, Halfbeak, Bracken, Chopped Plum, Dried Tuna Flakes
Herring and Herring Roe, Scallion, Cheese Rolled-Firefly Squid
Green Peas, Sakura Shrimp, Grated Yuzu

吸 物 Clear Soup

白魚若竹玉地吸い

独活 木の芽

Steamed Savory Egg Custard with Icefish and Bamboo Shoot in Clear Soup
Udo, Japanese Sansho Pepper Leaf

造 替 り Sashimi

鰯叩き 落味噌

わさび醤油漬け 大根卸し

Spanish Mackerel, Butterbur Miso, Wasabi Pickles with Soy Sauce, Grated Daikon Raddish

蓋 物 Steamed Dish

鯛の子旨煮

焼目長芋 絹さや 針生姜

Steamed Seabream Roe, Grilled Yam, Snow Peas, Shredded Ginger

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.

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

螢烏賊とうるい利休餡 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

鯖叩き 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 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