

ぼたん BOTAN

15,900

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

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

寄せ貝

うるい 酢味噌 桜花

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

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

造り替り 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

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

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	

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	