

華 HANA

8,600

先付 Amuse-Bouche

蛍烏賊と焼蓬麩 分葱 木の芽味噌

Firefly Squid and Grilled Mugwort Wheat Gluten, Green Onion, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso

小皿 Small Dish

桜海老煮浸し 陸鹿尾菜

Simmered Sakura Shrimp with Broth, Saltwort

吸物 Clear Soup

鰯つみれ 豆腐 焼き葱 青味 針生姜

Sardine Ball, Tofu, Scallion, Greens, Shredded Ginger

造り Sashimi

信州サーモン漬け 諸胡瓜

目鯛 玉葱醤油 蕃茄 ズッキーニ 系賀喜

Marinated Shinshu Salmon, Young Cucumber, Japanese Butterfish, Onion Soy Sauce, Tomato, Zucchini, Dried Tuna Flakes

組着三種 Special Dishes

鰯新緑焼き 春きゃべつ あしらい

国産牛ちり蒸し 系蒟蒻 洗い葱

稚鮎と独活天麩羅 水雲 花穂 檸檬

Grilled Spanish Mackerel with Green Peas and Miso, Spring Cabbage
Steamed Savory Egg Custard with Japanese Beef, Konjac Noodles, Scallion
Young Sweetfish and Udo Tempura, Vinegared Seaweed, Perilla Flower, Lemon

食事 Steamed Rice

ちりめん山椒おこわ 木の芽

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Dried Baby Sardines Sansho Pepper and Leaf
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

12,800

前菜 Appetizer

白魚うるい寄せ 黄身酢 防風
螢烏賊と焼蓬麩 分葱 木の芽味噌
桜海老煮浸し 陸鹿尾菜

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop
Firefly Squid and Grilled Mugwort Wheat Gluten, Green Onion, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso
Simmered Sakura Shrimp with Broth, Saltwort

吸物 Clear Soup

鯖つみれ 豆腐 焼き葱 青味 針生姜
Sardine Ball, Tofu, Scallion, Greens, Shredded Ginger

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

鰯新緑焼き 春きゃべつ あしらい
Grilled Spanish Mackerel with Green Peas and Miso, Spring Cabbage

揚げ物 Deep-Fried Dish

稚鮎と独活天麩羅 水雲 花穂 檸檬
Young Sweetfish and Udo Tempura, Vinegared Seaweed, Perilla Flower, Lemon

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

6,300

先付 Amuse-Bouche

蛍烏賊と焼蓬麩 分葱 木の芽味噌

Firefly Squid and Grilled Mugwort Wheat Gluten, Green Onion, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso

小皿 Small Dish

桜海老煮浸し 陸鹿尾菜

Simmered Sakura Shrimp with Broth, Saltwort

造り Sashimi

目鯛 玉葱醤油

蕃茄 ズッキーニ 糸賀喜

Japanese Butterfish, Onion Soy Sauce, Tomato, Zucchini, Dried Tuna Flakes

組着三種 Special Dishes

鰯新緑焼き 春きゃべつ あしらい

国産牛ちり蒸し 糸蒟蒻 洗い葱

稚鮎と独活天麩羅 水雲 花穂 檸檬

Grilled Spanish Mackerel with Green Peas and Miso, Spring Cabbage
Steamed Savory Egg Custard with Japanese Beef, Konjac Noodles, Scallion
Young Sweetfish and Udo Tempura, Vinegared Seaweed, Perilla Flower, Lemon

食事 Steamed Rice

ちりめん山椒おこわ 木の芽

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Dried Baby Sardines Sansho Pepper and Leaf
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

逸品料理 Chef's Recommendation

先 付 Appetizers	蛍烏賊と焼蓬麩 分葱 木の芽味噌 1,200 Firefly Squid and Grilled Mugwort Wheat Gluten, Green Onion, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso
	刺身湯葉 950 Tofu Skin Sashimi
	野菜のお浸し 900 Boiled Vegetables in Broth
	白魚うるい寄せ 黄身酢 防風 1,500 Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop
	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	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	
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
	鮑新緑焼き	3,600
	Grilled Abalone with Green Pea Paste	
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