

# 葵 AOI

12,800

## 前菜 Appetizer

蛸酒煎り 雲丹山椒

鱧唐揚げ 叩きオクラ 黄身酢

マスカット白和え

Steamed Octopus with Sake, Sea Urchin with Sansho Pepper  
Deep-fried Pike Conger, Okra, Egg Vinegar  
Muscat with Tofu

## 吸物 Clear Soup

焼鮎牛蒡真丈

占地 冬瓜 蓼の葉

Grilled Sweetfish and Burdock Ball, Shimeji Mushroom, Winter Melon, Water Pepper

## 造り Sashimi

本日の三種盛り

3 Kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled Dishes

鰯味噌柚庵焼き 青唐辛子焼浸し 糸賀喜

Grilled Flounder with Miso, Green Chili Pepper, Dried Tuna Flakes

## 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

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

日光天麩羅

白身魚南瓜鹿の子揚げ 明日葉 天出汁

Greeneye Tempura, Fried Whitefish and Pumpkin, Ashitaba Leaf, 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

16,000

## 先付 Amuse-Bouche

キウイ釜 車海老白和え

ホワイトアスパラガス 防風 海老塩

Prawn with Mashed Tofu in Cup of Kiwi, White Asparagus, Silvertop, Shrimp Salt

## 酒肴 Appetizer

鱧唐揚げ 叩きオクラ 黄身酢

本鮪 山葵

焼き茄子寄せ 数の子 アスパラガス

Deep-fried Pike Conger, Chopped Okra, Egg Vinegar  
Tuna, Wasabi

Grilled Eggplant in Jelly, Herring Roe, Asparagus

## 吸物 Clear Soup

鮑柔煮

生麩素麺 おかわかめ 霏独活 酢橘

Simmered Abalone, Wheat Gluten Somen, Madeira Vine, Udo, Sudachi Citrus

## 焼物 Grilled Dish

真名鰹味噌柚庵焼き

焼きパイナップル黒胡椒 青唐辛子焼浸し 糸賀喜

Grilled Harvestfish with Miso

Grilled Pineapple with Black Pepper, Grilled Green Chili Pepper, Tuna Flakes

## 蓋物 Warmed Dish

牛蒡豆腐 揚げ牛蒡 三つ葉 山葵

Burdock Tofu, Deep-fried Burdock, Honewort, Wasabi

## 強肴 Special Dish

水蛸雲丹山椒 冬瓜

Steamed Octopus with Sea Urchin Sauce with Sansho Pepper, Winter Melon

## 食事 Steamed Rice

鰻飯蒸し 松の実 木の芽

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Eel, Pine Nuts, Japanese Sansho Pepper Leaf  
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

20,000

## 先付 Amuse-Bouche

キウイ釜 車海老白和え

ホワイトアスパラガス 防風 海老塩

Prawn with Mashed Tofu in Cup of Kiwi, White Asparagus, Silvertop, Shrimp Salt

## 酒肴 Appetizer

鱸の葉巻き 藻塩 酢橘

鰹唐揚げ 叩きオクラ 黄身酢

本鮪 山葵

水蛸雲丹山椒 冬瓜

焼き茄子寄せ 数の子 アスパラガス

Sea Bass-rolled Water Pepper, Salt, Sudachi Citrus

Deep-fried Pike Conger, Chopped Okra, Egg Vinegar

Tuna, Wasabi

Steamed Octopus with Sea Urchin Sauce with Sansho Pepper, Winter Melon

Grilled Eggplant in Jelly, Herring Roe, Asparagus

## 吸物 Clear Soup

鮑柔煮

生麩素麺 おかわかめ 霰独活 酢橘

Simmered Abalone, Wheat Gluten Somen, Madeira Vine, Udo, Sudachi Citrus

## 焼物 Grilled Dish

真名鰹味噌袖庵焼き

焼きパイニ黒胡椒 青唐辛子焼浸し 系賀喜

Grilled Harvestfish with Miso,

Grilled Pineapple with Black Pepper, Grilled Green Chili Pepper, Tuna Flakes

## 蓋物 Warmed Dish

牛蒡豆腐 揚げ牛蒡 三つ葉 山葵

Burdock Tofu, Deep-fried Burdock, Honewort, Wasabi

## 強肴 Special Dish

黒毛和牛すき焼き

白葱 榎茸 菊菜 とろ湯葉叩き 七味唐辛子

Kuroge Wagyu Beef Sukiyaki

Scallion, Enoki Mushroom, Chrysanthemum Leaves, Chopped Tofu Skin, Chili Pepper

## 食事 Sushi

握り寿司三種 巻物 止椀

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

キウイ釜 車海老白和え

ホワイトアスパラガス 防風 海老塩

Prawn with Mashed Tofu in Cup of Kiwi, White Asparagus, Silvertop, Shrimp Salt

## 酒肴 Appetizer

鱸蓼の葉巻き 藻塩 酢橘

鱧唐揚げ 叩きオクラ 黄身酢

本鮪 山葵

水蛸雲丹山椒 冬瓜

焼き茄子寄せ 数の子 アスパラガス

Sea Bass-rolled Water Pepper, Salt, Sudachi Citrus

Deep-fried Pike Conger, Chopped Okra, Egg Vinegar

Tuna, Wasabi

Steamed Octopus with Sea Urchin Sauce with Sansho Pepper, Winter Melon

Grilled Eggplant in Jelly, Herring Roe, Asparagus

## 吸物 Clear Soup

鮑柔煮

生麩素麺 おかわかめ 霰独活 酢橘

Simmered Abalone, Wheat Gluten Somen, Madeira Vine, Udo, Sudachi Citrus

## 焼物 Grilled Dish

真名鰹味噌袖庵焼き

焼きパイナップル黒胡椒 青唐辛子焼浸し 糸賀喜

Grilled Harvestfish with Miso,

Grilled Pineapple with Black Pepper, Grilled Green Chili Pepper, Tuna Flakes

## 蓋物 Warmed Dish

牛蒡豆腐 揚げ牛蒡 三つ葉 山葵

Burdock Tofu, Deep-fried Burdock, Honewort, Wasabi

## 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 止椀

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.

## 逸品料理 Chef's Recommendation

先付 Appetizers	水蛸酒煎り 雲丹山椒	2,100
	Steamed Octopus with Sea Urchin Sauce with Sansho Pepper	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
椀物 Soup	キウイ釜 車海老白和え	2,200
	Prawn with Mashed Tofu in Cup of Kiwi	
	もずく酢	950
	Seaweed in Vinegar	
	シーフードサラダ	2,500
	Seafood Salad	
造り Seafood Sashimi	本日のお吸物	1,130
	Clear Soup of the Day	
煮物 Simmered Dishes	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	
煮物 Simmered Dishes	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	
温物 Warm Dishes	金目鯛のしゃぶしゃぶ鍋	3,800
	Golden Eye Snapper 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
	真名鰹味噌柚庵焼き	3,200
	Grilled Harvestfish with Miso	
食 事 Rice	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	

※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