

# 華 HANA

8,600

## 先付 Amuse-Bouche

茄子豆腐 焼き茄子 生姜 美味出汁  
Eggplant Tofu, Grilled Eggplant, Ginger, Dashi

## 小皿 Small Dish

鰻白焼きと蕪の博多 橙みぞれ  
Grilled Eel and Turnip, Grated Orange

## 吸物 Clear Soup

茸真丈  
栗麩 紅葉人参 青味 柚子  
Mushroom Ball  
Wheat Gluten, Carrot, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

本鮪 鯛とんぶり 和え 黄菊  
Bluefin Tuna, Sea Bream with Field Caviar, Chrysanthemum

## 組着三種 Special Dishes

鮭ちゃんちゃん焼き 玉葱 茸 人参 あしらい  
ずわい蟹西京玉地蒸し 花びら茸  
白身魚アーモンド揚げ 柿チーズ揚げ 菊の葉 天出汁  
Grilled Salmon and Vegetables with Miso, Onion, Mushrooms, Carrot  
Steamed Savory Egg Custard with Snow Crab, Cauliflower Mushroom  
Deep-fried Minced Whitefish with Almond, Deep-fried Dried Persimmon Stuffed with Cream Cheese  
Chrysanthemum Leaf, Tempura Dipping Sauce

## 食事 Steamed Rice

薩摩芋おこわ 薩摩芋煎餅  
香の物 止椀  
Steamed Sticky Rice with Sweet Potato, Sweet Potato Cracker  
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

茄子豆腐 焼き茄子 生姜 美味出汁  
鰻白焼きと蕪の博多 橙みぞれ  
つるむらさきお浸し

Eggplant Tofu, Grilled Eggplant, Ginger, Dashi  
Grilled Eel and Turnip, Grated Orange  
Boiled Malabar Spinach

## 吸物 Clear Soup

茸真丈

栗麩 紅葉人参 青味 柚子

Mushroom Ball, Wheat Gluten, Carrot, Greens, Yuzu

## 造り Sashimi

本日の三種盛り

3 Kinds of Sashimi

## 焼物 Grilled Dishes

鮭ちゃんちゃん焼き 玉葱 茸 人参 あしらい

Grilled Salmon and Vegetables with Miso, Onion, Mushrooms, Carrot

## 煮物 Simmered Dish

茄子の鴨炊き 国産牛旨煮

糸賀喜 万能葱 糸唐辛子

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

## 揚げ物 Deep-Fried Dish

白身魚アーモンド揚げ 柿チーズ揚げ 蕪花果 菊の葉 天出汁

Deep-fried Minced Whitefish with Almond, Deep-fried Dried Persimmon Stuffed with Cream Cheese, Fig  
Chrysanthemum 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

<平日限定> Weekdays Only

## 悠楽

YURAKU

6,300

### 先付 Amuse-Bouche

茄子豆腐 焼き茄子 生姜 美味出汁  
Eggplant Tofu, Grilled Eggplant, Ginger, Dashi

### 小皿 Small Dish

鰻白焼きと蕪の博多 橙みぞれ  
Grilled Eel and Turnip, Grated Orange

### 造り Sashimi

鯛とんぶり和え 黄菊  
Sea Bream with Field Caviar, Chrysanthemum

### 組着三種 Special Dishes

鮭ちゃんちゃん焼き 玉葱 茸 人参 あしらい  
ずわい蟹西京玉地蒸し 花びら茸  
白身魚アーモンド揚げ 柿チーズ揚げ 菊の葉 天出汁  
Grilled Salmon and Vegetables with Miso, Onion, Mushrooms, Carrot  
Steamed Savory Egg Custard with Snow Crab, Cauliflower Mushroom  
Deep-fried Minced Whitefish with Almond, Deep-fried Dried Persimmon Stuffed with Cream Cheese  
Chrysanthemum Leaf, Tempura Dipping Sauce

### 食事 Steamed Rice

薩摩芋おこわ 薩摩芋煎餅  
香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Sweet Potato, Sweet Potato Cracker  
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	鰯菊花和え イクラ つるむらさき	2,100
	Barracuda with Chrysanthemum, Salmon Roe, Malabar Spinach	
	刺身湯葉	950
	Tofu Skin Sashimi	
	野菜のお浸し	900
	Boiled Vegetables in Broth	
椀物 Soup	柿釜盛り 鯛酢味噌和え	2,300
	Seabream with Vinegared Miso in Persimmon Cup	
	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	
	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		

<b>揚 物</b> 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	
<b>焼 物</b> 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	
	尼鯛黄身焼き	3,100
	Grilled Tilefish with Egg Yolk	
<b>食 事</b> 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