

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

蘭

RAN

16,000

先付 Amuse-Bouche

鰯菊花和え イクラ つるむらさき
黄菊 もって菊 土佐ジュレ

Barracuda with Chrysanthemum, Salmon Roe, Malabar Spinach,
Chrysanthemums, Bonito-flavored Vinegar Jelly

酒肴 Appetizer

柿釜盛り酢味噌和え 鯛 茸
本鮪炙り 銀杏松葉 稲穂添え

Seabream and Mushrooms with Vinegared Miso in Persimmon Cup
Lightly-grilled Bluefin Tuna, Gingko Nuts

吸物 Clear Soup

蟹真丈

松茸 粟麩 紅葉人参 青味 酢橘

Crab Ball, Matsutake Mushroom, Wheat Gluten, Carrot, Greens, Sudachi Citrus

焼物 Grilled Dish

尾鯛黄身焼き あしらい

Grilled Tilefish with Egg Yolk

蓋物 Steamed Dish

菊花蕪旨煮

鮑柔煮 茸 青味 柚子

Steamed Turnip, Simmered Abalone, Mushroom, Greens, Yuzu

強肴 Special Dish

松茸アーモンド揚げ

太刀魚新引き揚げ 蕪花果 菊の葉

藻塩 檸檬

Deep-fried Matsutake Mushrooms with Almond
Deep-fried Cutlassfish, Fig, Chrysanthemum Leaf, Salt, Lemon

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

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

鮪菊花和え イクラ つるむらさき
黄菊 もって菊 土佐ジュレ

Barracuda with Chrysanthemum, Salmon Roe, Malabar Spinach,
Chrysanthemums, Bonito-flavored Vinegar Jelly

酒肴 Appetizer

无花果胡麻餡掛け 稲穂添え
柿釜盛り酢味噌和え 鯛 茸
本鮪炙り

鰻白焼きと蕪の博多 山椒塩

松茸アーモンド揚げ

Fig with Sesame Sauce, Seabream and Mushrooms with Vinegared Miso in Persimmon Cup
Lightly-grilled Bluefin Tuna, Grilled Eel and Turnip, Salt with Japanese Sansho Pepper
Deep-fried Matsutake Mushrooms with Almond

吸物 Clear Soup

蟹真丈

松茸 粟麩 紅葉人参 青味 酢橘

Crab Ball, Matsutake Mushroom, Wheat Gluten, Carrot, Greens, Sudachi Citrus

焼物 Grilled Dish

尼鯛黄身焼き 菊花大根 あしらい

Grilled Tilefish with Egg Yolk, Daikon Radish

蓋物 Steamed Dish

イセエビクリーム煮

彩り野菜 薩摩芋煎餅

Steamed Spiny Lobster with Cream, Vegetables, Sweet Potato Cracker

強肴 Special Dish

黒毛和牛フィレ炙り焼き

焼野菜 じゃが芋餡添え

Grilled Kuroge Wagyu Beef Fillet, Grilled Vegetables, Potato Paste 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.

プレミアム和牛会席

Premium Wagyu Kaiseki

37,100

先付 Amuse-Bouche

鰯菊花和え イクラ つるむらさき

黄菊 もって菊 土佐ジュレ

Barracuda with Chrysanthemum, Salmon Roe, Malabar Spinach,
Chrysanthemums, Bonito-flavored Vinegar Jelly

酒肴 Appetizer

煮花果胡麻餡掛け 稲穂添え

柿釜盛り酢味噌和え 鯛 茸

本鰯炙り

鰻白焼きと蕪の博多 山椒塩

松茸アーモンド揚げ

Fig with Sesame Sauce, Seabream and Mushrooms with Vinegared Miso in Persimmon Cup
Lightly-grilled Bluefin Tuna, Grilled Eel and Turnip, Salt with Japanese Sansho Pepper
Deep-fried Matsutake Mushrooms with Almond

吸物 Clear Soup

蟹真丈

松茸 粟麩 紅葉人参 青味 酢橘

Crab Ball, Matsutake Mushroom, Wheat Gluten, Carrot, Greens, Sudachi Citrus

焼物 Grilled Dish

尾鯛黄身焼き 菊花大根 あしらい

Grilled Tilefish with Egg Yolk, Daikon Radish

蓋物 Steamed Dish

イセエビクリーム煮

彩り野菜 薩摩芋煎餅

Steamed Spiny Lobster with Cream, Vegetables, Sweet Potato Cracker

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	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		
煮物 Simmered Dishes	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		
温物 Warm Dishes	茄子の鴨炊き	1,500
	Simmered Eggplant in Broth	
	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
	尾鯛黄身焼き	3,100
	Grilled Tilefish with Egg Yolk	
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