

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 物 Deep-Fried Dish

白身魚アーモンド揚げ 柿チーズ揚げ 無花果 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 止碗

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

前 菜 Appetizer

柿釜盛り酢味噌和え 鯛 茸
本鰯炙り 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 栗麩 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

揚 物 Deep-fried 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

水果子

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

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

无花果胡麻餡掛け 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 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 止碗

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

無花果胡麻餡掛け 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 栗麩 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

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

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

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
	尼鯛黄身焼き	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