

ぼたん BOTAN

15,900

先付 Amuse-Bouche

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

握り寿司十貫 Sushi

巻物 赤出汁
10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, 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 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

りんどう RINDOU

24,300

先付 Amuse-Bouche

鰻白焼きと蕪の博多 橙みぞれ

Grilled Eel and Turnip, Grated Orange

吸物 Clear Soup

蟹真丈

松茸 粟麩 青味 柚子

Crab Ball

Matsutake Mushroom, Wheat Gluten, Greens, Yuzu

焼物 Grilled Dish

尾鯛黄身焼き あしらい

Grilled Tilefish with Egg Yolk

握り寿司十貫 Sushi

巻物 赤出汁

10 Pieces of Sushi, Sushi Roll, 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 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

逸品料理 Chef's Recommendation

先 付

Appetizers

鮪菊花和え 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	
シーフードサラダ	2,500
Seafood Salad	

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 Dish

尼鯛黄身焼き	3,100
Grilled Tilefish with Egg Yolk	