

葵 AOI

12,800

前 菜 Appetizer

蟹味噌豆腐

焼き蕪と金柑橙酢漬け

菜の花 煎り玉子

Crab Butter Tofu, Grilled Turnip and Kumquat in Orange Vinegar, Canola Flower, Egg Crumbles

吸 物 Clear Soup

海老真丈

梅人参 鶯菜 霞大根 柚子

Shrimp Ball, Carrot, Young Turnip Greens, Daikon Radish, Yuzu

造 り Sashimi

本日の三種盛り

3 Kinds of Sashimi

焼 物 Grilled Dishes

寒鰯照り焼き あしらい

Winter Yellowtail Teriyaki

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 物 Deep-Fried Dish

白身魚東寺揚げ 鰻唐揚げ

青味 檸檬 天出汁

Fried Whitefish with Tofu Skin, Deep-fried Monkfish, Greens, Lemon, 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

蟹味噌豆腐

蟹身 蟹味噌 イクラ

Crab Butter Tofu
Crab, Crab Butter, Salmon Roe

酒 肴 Appetizer

鰻肝奈良漬け

本鮪

菜の花 煎り玉子

Monkfish Liver with Narazuke Pickles
Bluefin Tuna
Boiled Canola Flower, Egg Crumbles

吸 物 Clear Soup

鶏豆腐

梅花人参 焼葱 鶯菜 生姜

Quail Tofu, Carrot, Grilled Scallion, Young Turnip Greens, Ginger

焼 物 Grilled Dish

真名鰹西京焼き 金柑蜜煮 はじかみ

Grilled Harvestfish Marinated in Sweet Miso, Kumquat Compote, Ginger

蒸 物 Steamed Dish

柚子釜玉地蒸し

雲子 梅麩 三つ葉 銀餡

Steamed Savory Egg Custard in Yuzu Cup, Soft Roe, Wheat Gluten, Honewort, Savory Dashi Sauce

蓋 物 Warmed Dish

牛角煮 寒干し大根旨煮

海老芋 小松菜 じゃが芋餡

Braised Beef, Steamed Dried Daikon Radish, Taro, Japanese Mustard Spinach, Potato Paste

食 事 Steamed Rice

鰻おこわ 香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Eel, 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

鮑白和え

芹 茸 イクラ

Abalone with Mashed Tofu, Japanese Parsley, Mushroom, Salmon Roe

酒 肴 Appetizer

菜の花 煎り玉子

鮫肝奈良漬け

本鮪

河豚煮凝り 酢味噌

鱧場蟹新引き揚げ

Boiled Canola Flower, Egg Crumbles
Monkfish Liver with Narazuke Pickles, Bluefin Tuna
Pufferfish in Jelly with Vinegared Miso
Deep-fried Red King Crab

吸 物 Clear Soup

鶏豆腐

梅花人参 焼葱 鶯菜 生姜

Quail Tofu, Carrot, Grilled Scallion, Young Turnip Greens, Ginger

焼 物 Grilled Dish

真名鰹西京焼き 金柑蜜煮 はじかみ

Grilled Harvestfish Marinated in Sweet Miso, Kumquat Compote, Ginger

蒸 物 Steamed Dish

柚子釜玉地蒸し

雲子 梅麩 三つ葉 銀餡

Steamed Savory Egg Custard in Yuzu Cup, Soft Roe, Wheat Gluten, Honewort, Savory Dashi Sauce

強 肴 Special Dish

黒毛和牛フィレ炙り焼き 焼野菜

Grilled Kuroge Wagyu Beef Fillet, Grilled Vegetables

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

鮑白和え

芹 茸 イクラ

Abalone with Mashed Tofu, Japanese Parsley, Mushroom, Salmon Roe

酒肴 Appetizer

菜の花 煎り玉子

鮫肝奈良漬け

本鮓

河豚煮凝り 酢味噌

鱧場蟹新引き揚げ

Boiled Canola Flower, Egg Crumbles

Monkfish Liver with Narazuke Pickles, Bluefin Tuna

Pufferfish in Jelly with Vinegared Miso, Deep-fried Red King Crab

吸物 Clear Soup

鶏豆腐

梅花人参 焼葱 鶯菜 生姜

Quail Tofu, Carrot, Grilled Scallion, Young Turnip Greens, Ginger

焼物 Grilled Dish

真名鰹西京焼き 金柑蜜煮 はじかみ

Grilled Harvestfish Marinated in Sweet Miso, Kumquat Compote, Ginger

蒸物 Steamed Dish

柚子釜玉地蒸し

雲子 梅麩 三つ葉 銀餡

Steamed Savory Egg Custard in Yuzu Cup, Soft Roe, Wheat Gluten, Honewort, Savory Dashi Sauce

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.

逸品料理 Chef's Recommendation

先 付

Appetizers

鮑白和え

Abalone with Mashed Tofu

3,500

刺身湯葉

Tofu Skin Sashimi

950

野菜のお浸し

Boiled Vegetables in Broth

900

蟹味噌豆腐

Crab Butter Tofu

1,300

もずく酢

Seaweed in Vinegar

950

椀 物

Soup

本日のお吸物

Clear Soup of the Day

1,130

味噌椀

Miso Soup

500

造 り

Seafood Sashimi

刺身盛り合わせ 五種

5 Kinds of Assorted Sashimi

5,800

刺身盛り合わせ 七種

7 Kinds of Assorted Sashimi

7,700

煮 物

Simmered Dishes

茄子の鴨炊き

Simmered Eggplant in Broth

1,500

温 物

Warm Dishes

蟹茶碗蒸し

Steamed Savory Egg Custard with Crab

1,800

金目鯛のしゃぶしゃぶ鍋

Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot

3,800

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
	真名鰹西京焼き	3,500
	Grilled Harvestfish Marinated in Sweet 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