

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 山葵

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

和牛角煮 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

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 山葵

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

黒毛和牛フィレ肉炙り焼き 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

本鮪 山葵

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