華 HANA

8,600

先　付 Amuse-Bouche
蟹味噌豆腐
Crab Butter Tofu

小　皿 Small Dish
焼き蕪と金柑橙酢漬け
Grilled Turnip and Kumquat in Orange Vinegar

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
本鮪　ブリヒラ　柚子大根卸し
Bluefin Tuna, Yellowtail-Amberjack, Grated Daikon Radish with Yuzu

組肴三種 Special Dishes
寒鰤照り焼き
白身魚東寺揚げ　鮟鱇唐揚げ　青唐辛子
国産牛寒干し大根玉地蒸し
Winter Yellowtail Teriyaki
Fried Whitefish with Tofu Skin, Deep-fried Monkfish, Green Chili Pepper
Steamed Savory Egg Custard with Japanese Beef and Dried Daikon Radish

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
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

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

寒鰤照り焼き　あしらい

Winter Yellowtail Teriyaki

煮　物 Simmered Dish

茄子の鴫炊き

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　鮟鱇唐揚げ

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

<平日限定>

（～12/25 まで）

Weekdays Only（～12/25）

悠楽

YURAKU

6,300

先　付 Amuse-Bouche

蟹味噌豆腐

Crab Butter Tofu

小　皿 Small Dish

焼き蕪と金柑橙酢漬け

Grilled Turnip and Kumquat in Orange Vinegar

造　り Sashimi

ブリヒラ　柚子大根卸し

Yellowtail-Amberjack, Grated Daikon Radish with Yuzu

組肴三種 Special Dishes

寒鰤照り焼き

白身魚東寺揚げ　鮟鱇唐揚げ　青唐辛子

国産牛寒干し大根玉地蒸し

Winter Yellowtail Teriyaki

Fried Whitefish with Tofu Skin, Deep-fried Monkfish, Green Chili Pepper

Steamed Savory Egg Custard with Japanese Beef and Dried Daikon Radish

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

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

<平日限定>

（～12/25 まで）

Weekdays Only（～12/25）

海鮮ちらし

Chirashii-Sushi Lunch Set

7,200

海鮮ちらし

Chirashi-Sushi,

止椀

Miso Soup

茄子の鴫炊き

Simmered Eggplant in Broth

甘味

Dessert

※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

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

茄子の鴫炊き 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 Golden Eye Snapper Shabu-Shabu Hot Pot	3,800

揚　物
Deep-fried Dishes

野菜精進揚げ Vegetable Tempura	1,800
盛り合わせ天麩羅 Assorted Tempura	3,800

焼　物
Grilled Dishes

黒毛和牛サーロインステーキ Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak	
100ｇ	9,200
150ｇ	13,750
黒毛和牛フィレステーキ Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak	
100ｇ	12,500
150ｇ	18,750
真名鰹西京焼き Grilled Harvestfish Marinated Sweet Miso	3,500

食　事
Rice

御飯 Steamed White Rice	400
本日の御飯 Seasoned Rice of the Day	620

※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