

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

組着三種 Special Dishes

寒鰯照り焼き

白身魚東寺揚げ 鰻鰾唐揚げ 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

<平日限定> Weekdays Only

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

組着三種 Special Dishes

寒鰯照り焼き

白身魚東寺揚げ 鰻鰯唐揚げ 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 止碗

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> Weekdays Only

海鮮ちらし

Chirashii-Sushi Lunch Set

7,200

海鮮ちらし

Chirashi-Sushi,

止碗

Miso Soup

茄子の鴨炊き

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

Golden Eye Snapper 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 Sweet Miso	

食 事 Rice	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice 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