

ぼたん BOTAN

15,900

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

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

蟹味噌豆腐

蟹身 蟹味噌 イクラ

Crab Butter Tofu

Crab, Crab Butter, Salmon Roe

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

焼 物 Grilled Dish

真名鰹西京焼き あしらい

Grilled Harvestfish Marinated in Sweet Miso

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

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

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 Dish

真名鰹西京焼き

Grilled Harvestfish Marinated in Sweet Miso

3,500