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

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

鮟肝奈良漬け

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

鶉豆腐

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　梅麸　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

芥　茸　イクラ

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

酒　肴 Appetizer

菜の花　煎り玉子

鮟肝奈良漬け

本鮪　山葵

河豚煮凝り　酢味噌

鱈場蟹新引き揚げ

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

鶉豆腐

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　梅麸　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　止椀

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

鮟肝奈良漬け

本鮪　山葵

河豚煮凝り　酢味噌

鱈場蟹新引き揚げ

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

鶉豆腐

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　梅麸　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　止椀

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 Sea Bream 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 in Sweet Miso	3,500

食　事
Rice

御飯 Steamed White Rice	400
本日の御飯 Seasoned Rice of the Day	620
握り寿司八貫セット 8 Pieces of Sushi	10,000

※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