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

鮑白和え

芹　茸　イクラ

Abalone with Mashed Tofu, Japanese Parsley, Mushroom, 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