

葵 AOI

12,800

前 菜 Appetizer

焼胡麻豆腐 日の出海老 イクラ
壬生菜お浸し 薄揚げ 数の子 松の実
海鼠雲和え

Grilled Sesame Tofu, Shrimp, Salmon Roe
Potherb Mustard, Deep-fried Tofu, Herring Roe, Pine Nuts
Sea Cucumber with Grated Daikon Radish

吸 物 Clear Soup

白魚銀杏真丈

針人參 青菜 木の芽

Icefish and Ginkgo Nut Ball
Shredded Carrot, Greens, Japanese Sansho Pepper Leaf

造 り Sashimi

本日の三種盛り

3 Kinds of Sashimi

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

焼 物 Grilled Dishes

鰯西京焼き あしらい

Grilled Flounder Marinated in Sweet Miso

揚 物 Deep-Fried Dish

河豚天麩羅 二身椎茸 穂の芽 天出汁

Pufferfish Tempura, Shiitake Mushroom with Shrimp and Egg Paste, Aralia Sprout, 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

白魚酒煎り 菜の花 数の子 黄身酢掛け
Icefish with Steamed Sake, Canola Flower, Herring Roe, Vinegared Egg

酒 肴 Appetizer

白子一夜干し
本鮪 山葵
壬生菜蟹浸し 薄揚げ 松の実
Dried Soft Roe
Bluefin Tuna, Wasabi
Boiled Potherb Mustard and Crab, Deep-fried Tofu, Pine Nuts

吸 物 Clear Soup

丸玉地吸い
焼餅 焼葱 姫三つ葉 針生姜
Steamed Savory Egg Custard with Softshell Turtle in Clear Soup
Grilled Rice Cake, Grilled Scallion, Honewort, Shredded Ginger

焼 物 Grilled Dish

尼鯛松笠焼 牛蒡胡麻和え
Tilefish, Burdock with Sesame

鍋 物 Hot Pot

九絵鍋
Longtooth Grouper Hot Pot

揚 物 Deep-fried Dish

鱧場蟹天麩羅 二身椎茸 穂の芽
Red King Crab Tempura
Shiitake Mushroom with Shrimp and Egg Paste, Aralia Sprout

食 事 Steamed Rice

山菜おこわ イクラ 銀飴
香の物 止椀
Steamed Sticky Rice with Wild Vegetables, Salmon Roe, Dashi Sauce
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

白魚酒煎り 菜の花 数の子
イクラ 黄身酢掛け

Icefish with Steamed Sake, Canola Flower, Herring Roe, Salmon Roe, Vinegared Egg

酒 肴 Appetizer

白子一夜干し

海鼠雲和え

本鮪 山葵

壬生菜蟹浸し 薄揚げ 松の実

虎河豚唐揚げ 酢橘

Dried Soft Roe

Sea Cucumber with Grated Daikon Radish, Bluefin Tuna, Wasabi

Boiled Potherb Mustard and Crab, Deep-fried Tofu, Pine Nuts

Deep-fried Tiger Pufferfish, Sudachi

吸 物 Clear Soup

丸玉地吸い

焼餅 焼葱 姫三つ葉 針生姜

Steamed Savory Egg Custard with Softshell Turtle in Clear Soup

Grilled Rice Cake, Grilled Scallion, Honewort, Shredded Ginger

焼 物 Grilled Dish

尾鯛松笠焼 牛蒡胡麻和え

Tilefish, Burdock with Sesame

蒸 物 Steamed Dish

鮑七宝蒸し

鮑 車海老 百合根 銀杏

木耳 海老芋 蓮根

Steamed Abalone, Shrimp, Lily Bulb, Ginkgo Nut,

Wood Ear Mushroom, Taro, Lotus Root

強 肴 Special Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り

筍 焼き野菜二種

Grilled Kuroge Wagyu Beef Fillet,

Bamboo Shoots, 2 Kinds of 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

白魚酒煎り 菜の花 数の子
イクラ 黄身酢掛け

Icefish with Steamed Sake, Canola Flower, Herring Roe, Salmon Roe, Vinegared Egg

酒 肴 Appetizer

白子一夜干し

海鼠霰和え

本鮪 山葵

壬生菜蟹浸し 薄揚げ 松の実

虎河豚唐揚げ 酢橘

Dried Soft Roe

Sea Cucumber with Grated Daikon Radish, Bluefin Tuna, Wasabi

Boiled Potherb Mustard and Crab, Deep-fried Tofu, Pine Nuts

Deep-fried Tiger Pufferfish, Sudachi

吸 物 Clear Soup

丸玉地吸い

焼餅 焼葱 姫三つ葉 針生姜

Steamed Savory Egg Custard with Softshell Turtle in Clear Soup

Grilled Rice Cake, Grilled Scallion, Honewort, Shredded Ginger

焼 物 Grilled Dish

尾鯛松笠焼 牛蒡胡麻和え

Tilefish, Burdock with Sesame

蒸 物 Steamed Dish

鮑七宝蒸し

鮑 車海老 百合根 銀杏

木耳 海老芋 蓮根

Steamed Abalone, Shrimp, Lily Bulb, Ginkgo Nut,

Wood Ear Mushroom, Taro, Lotus Root

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

白魚酒煎り 菜の花 数の子 黄身酢掛け

Icefish with Steamed Sake, Canola Flower, Herring Roe,
with Vinegared Egg 1,250

刺身湯葉 950

Tofu Skin Sashimi

野菜のお浸し 900

Boiled Vegetables in Broth

焼胡麻豆腐 海老 イクラ 1,100

Grilled Sesame Tofu, Shrimp, Salmon Roe

もずく酢 950

Seaweed in Vinegar

椀 物

Soup

本日のお吸物 1,130

Clear Soup of the Day

味噌椀 500

Miso Soup

造 り

Seafood Sashimi

刺身盛り合わせ 五種 5,800

5 Kinds of Assorted Sashimi

刺身盛り合わせ 七種 7,700

7 Kinds of Assorted Sashimi

煮 物

Simmered Dishes

茄子の鴨炊き 1,500

Simmered Eggplant in Broth

温 物

Warm Dishes

蟹茶碗蒸し 1,800

Steamed Savory Egg Custard with Crab

金目鯛のしゃぶしゃぶ鍋 3,800

Sea Bream Shabu-Shabu Hot Pot

鮑七宝蒸し 4,500

Steamed Abalone

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
焼 物 Grilled Dishes	Assorted Tempura	
	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
	尾鯛松笠焼き	3,500
	Grilled Tilefish	
食 事 Rice	鰆西京焼き	2,700
	Grilled Flounder Marinated in Sweet Miso	
	御飯	400
	Steamed White Rice	
	本日の御飯	620
	Seasoned Rice of the Day	
	握り寿司八貫セット	10,000
	8 Pieces of Sushi	

※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