

華 HANA

8,600

先 付 Amuse-Bouche

焼胡麻豆腐 日の出海老 イクラ
Grilled Sesame Tofu, Shrimp, Salmon Roe

小 皿 Small Dish

壬生菜お浸し 薄揚げ 数の子 松の実
Potherb Mustard, Deep-fried Tofu, Herring Roe, Pine Nuts

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

本日の二種盛り
2 Kinds of Sashimi

組 肴 三種 Special Dishes

鰯西京焼き
寒干し大根 国産牛肉 田楽味噌
河豚天麩羅 二身椎茸 穂の芽 藻塩
Grilled Flounder Marinated in Sweet Miso
Dried Daikon Radish and Japanese Beef with Sweet Miso Paste
Pufferfish Tempura, Shiitake Mushroom with Shrimp and Egg Paste, Aralia Sprout, Salt

食 事 Steamed Rice

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

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
海鼠霏和え

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

<平日限定> Weekdays Only

悠楽

YURAKU

6,300

先 付 Amuse-Bouche

焼胡麻豆腐 日の出海老 イクラ

Grilled Sesame Tofu, Shrimp, Salmon Roe

小 皿 Small Dish

壬生菜お浸し 薄揚げ 数の子 松の実

Potherb Mustard, Deep-fried Tofu, Herring Roe, Pine Nuts

造 り Sashimi

本日のお造り

Sashimi of the Day

組着三種 Special Dishes

鰯西京焼き

寒干し大根 国産牛肉 田楽味噌

河豚天麩羅 二身椎茸 穂の芽 藻塩

Grilled Flounder Marinated in Sweet Miso

Dried Daikon Radish and Japanese Beef with Sweet Miso Paste

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

食 事 Steamed Rice

山菜おこわ イクラ 銀餡

香の物 止椀

Steamed Sticky Rice with Wild Vegetables, Salmon Roe, Dashi Sauce

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

Chirashi-Sushi Lunch Set

7,200

海鮮ちらし

Chirashi-Sushi,

止椀

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

白魚酒煎り 菜の花 数の子 黄身酢掛け

Icefish with Stwamed Sake, Canola Flower, Herring Roe,
with Vinegared Egg

1,250

刺身湯葉

Tofu Skin Sashimi

950

野菜のお浸し

Boiled Vegetables in Broth

900

焼胡麻豆腐 海老 イクラ

Grilled Sesame Tofu, Shrimp, Salmon Roe

1,100

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

鮑七宝蒸し

Steamed Abalone

4,500

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
	尾鯛松笠焼き	3,500
	Grilled Tilefish	
食 事 Rice	鰯西京焼き	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	

※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