

ぼたん BOTAN

15,900

先 付 Amuse-Bouche

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

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

吸 物 Clear Soup

丸玉地吸い

焼餅 焼葱 姫三つ葉 針生姜

Soft Shelled Turtle with Steamed Egg Custard in Soup
Grilled Rice Cake, Grilled Scallion, Honewort, Shredded Ginger

焼 物 Grilled Dish

尾鯛松笠焼き 牛蒡胡麻和え

Grilled Tilefish, Burdock with Sesame

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

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

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

尾鯛松笠焼き 3,500

Grilled Tilefish

鰯西京焼き 2,700

Grilled Flounder Marinated in Sweet Miso