

悠楽御膳

YURAKU GOZEN

5,400

先付 Amuse-Bouche

うざく寄せ

Eel and Cucumber in Jelly

組着 Appetizer 造り Sashimi

冬瓜海老そばろ 金時草

嶺岡豆腐 帆立餡 山葵 針ラディッシュ

鱸ライム焼き 黄身辛子

谷中生姜 ひしほ味噌

(造り) 甘海老 酒盗羹 茗荷 黄ニラ

勘八 あしらい

Winter Melon and Shrimp Flakes, Kingiso Leaf, Milk Tofu, Scallop Amber Jelly, Wasabi, Radish,
Grilled Japanese Seabass Marinated in Lime, Egg Mustard, Yanaka Ginger with Miso,
Sweet Shrimp, Sea Bream Entrails, Myoga Ginger, Yellow Chinese Chives, Amberjack

温物 Warm Dish

飛魚つみれ汁 絹豆腐 焼葱 針柚子

Flying Fish Cake, Tofu, Scallion, Yuzu

揚げ物 Deep-Fried Dish

鱧鹿の子揚げ 無花果 エシャロット 明日葉

檸檬 天出汁

Deep Fried Pike Conger, Fig, Shallot, Ashitaba Leaf
Lemon, Tempura Dipping Sauce

食事 Steamed Rice

薩摩芋おこわ 銀餡 塩昆布 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Sweet Potato, Amber Jelly Sauce, Salted Kelp,
Miso Soup and Japanese Pickles

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

涼風

SUZUKAZE

7,000

先付 Amuse-Bouche

鱧焼ちり 海素麵 オクラ 蓮根 防風 梅肉
Pike Conger, Seaweed, Okra, Lotus Root, Beach Silvertop, Dried Plum Paste

吸物 Clear Soup

帆立真丈 椎茸 冬瓜 青味 柚子
Scallop Cake, Shiitake Mushroom, Winter Melon, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の二種 あしらい
2 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 朧昆布 糸搔き 刻み葱 系唐辛子
Simmered Eggplant in Broth, Shredded Tangle of Kelp, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

鱸干草焼 无花果田楽 あしらい
Japanese Seabass with Vegetables and Egg, Fig with Miso

蒸物 Steamed Dish

鰻玉地蒸し 湯葉 山芋 しめじ 百合根 三つ葉 鼈甲餡
Steamed Savory Egg Custard with Eel,
Tofu Skin, Yam, Shimeji Mushrooms, Lily Bulb, Honewort, Amber Jelly Sauce

食事 Steamed Rice

薩摩芋おこわ 銀餡 塩昆布 止椀 香の物
Steamed Sticky Rice with Sweet Potato, Amber Jelly Sauce, Salted Kelp,
Miso Soup and Japanese Pickles

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

藍

AI

8,700

前菜 Amuse-Bouche

玉蜀黍豆腐 イクラ 山葵

鱧焼ちり 海素麺 オクラ 蓮根 防風 梅肉

鮎一夜干し 車海老芝煮 茗荷寿司 枝豆

Corn Tofu, Salmon Roe, Wasabi,

Pike Conger, Seaweed, Okra, Lotus Root, Beach Silvertop, Dried Plum Paste,
Dried Sweetfish, Prawn, Myoga Ginger Sushi, Green Soybeans

吸物 Clear Soup

帆立真丈 椎茸 冬瓜 青味 柚子

Scallop Cake, Shiitake Mushroom, Winter Melon, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種 あしらい

3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 朧昆布 糸掻き 刻み葱 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth, Shredded Tangle of Kelp, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

鱸干草焼 無花果田楽 あしらい

Japanese Seabass with Vegetables and Egg, Fig with Miso

蒸物 Steamed Dish

鰻玉地蒸し 湯葉 山芋 しめじ 百合根 三つ葉 鼈甲餡

Steamed Savory Egg Custard with Eel,

Tofu Skin, Yam, Shimeji Mushrooms, Lily Bulb, Honewort, Amber Jelly Sauce

食事 Steamed Rice

薩摩芋おこわ 銀餡 塩昆布 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Sweet Potato, Amber Jelly Sauce, Salted Kelp,
Miso Soup and Japanese Pickles

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

10,700

前菜 Amuse-Bouche

玉蜀黍豆腐 イクラ 山葵

鱧焼ちり 海素麺 オクラ 蓮根 防風 梅肉

鮎一夜干し 車海老芝煮 茗荷寿司 枝豆

Corn Tofu, Salmon Roe, Wasabi, Pike Conger, Seaweed, Okra, Lotus Root, Beach Silvertop, Dried Plum Paste, Dried Sweetfish, Prawn, Myoga Ginger Sushi, Green Soybeans

吸物 Clear Soup

帆立真丈 椎茸 冬瓜 青味 柚子

Scallop Cake, Shiitake Mushroom, Winter Melon, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種 あしらい

3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 朧昆布 糸搔き 刻み葱 糸唐辛子

Simmered Eggplant in Broth, Shredded Tangle of Kelp, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

鱸千草焼 無花果田楽 あしらい

Japanese Seabass with Vegetables and Egg, Fig with Miso

蒸物 Steamed Dish

鰻玉地蒸し 湯葉 山芋 しめじ 百合根 三つ葉 鼈甲餡

Steamed Savory Egg Custard with Eel,

Tofu Skin, Yam, Shimeji Mushrooms, Lily Bulb, Honewort, Amber Jelly Sauce

揚げ物 Deep-Fried Dish

太刀魚磯辺揚げ 海老天麩羅 南瓜 獅子唐 檸檬 天出汁

Cutlassfish with Seaweed, Prawn, Pumpkin, Shishito Pepper, Lemon, Tempura Dipping Sauce

食事 Chirashi-Sushi or Noodles

ミニちらし寿司 止椀 または 冷しおろし蕎麦

Mini Chirashi-Sushi and Miso Soup or Cold Buckwheat Noodles with Grated Daion Radish

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

寿司御膳

～にぎり寿司盛合せ～

Assorted Sushi Set

7,400

先付 Amuse-Bouche

鱧焼ちり 海素麵 オクラ 蓮根 防風 梅肉

Pike Conger, Seaweed, Okra, Lotus Root, Beach Silvertop, Dried Plum Paste

煮物 Simmered Dish

米茄子の鳴炊き 朧昆布 糸掻き 刻み葱 系唐辛子

Simmered Eggplant in Broth, Shredded Tangle of Kelp, Dried Tuna Flakes, Scallion, Shredded Red Chili Pepper

寿司盛り合わせ Assorted Sushi

本鮪 烏賊 穴子 鰯 甘海老 白身魚

稲荷 鉄胡細巻

小付け盛・イクラ

玉子焼き 新生姜

Bluefin Tuna, Squid, Sea Eel, Horse Mackerel, Sweet Shrimp, Whitefish,
Deep-Fried Tofu Stuffed with Sushi Rice and White Sesame, Tuna and Cucumber Roll,
Salmon Roe in Small Cup, Omelet, Ginger

止 椀 Miso Soup

赤出汁

Miso Soup

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.

※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

海の幸ばらちらし御膳

Chirashii-sushi Lunch Set

4,300

海の幸ばらちらし

Chirashi-sushi,

茶碗蒸し 吸物 香の物

Steamed Egg Custard, Clear Soup and Japanese Pickles

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

