

逸品料理 Chef's Recommendation

先付 Appetizers	蛍イカ沖漬け	900
	Firefly Squid Soaked in Soy Sauce	
	刺身湯葉	820
	Tofu Skin Sashimi	
	子持昆布山葵菜和え	820
	Kelp with Wasabina Leaves	
	野菜のお浸し	820
	Boiled Vegetables	
	白芋茎 煎り米出汁	930
Taro Stem Roasted in Rice Broth		
もずく酢	920	
Seaweed in Vinegar		
シーフードサラダ	1,650	
Seafood Salad		
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	
温物 Warm Dishes	米茄子の鴨炊き	1,250
	Simmered Eggplant in Broth	
	薇信田巻 姫筍 落	1,500
	Mountain Vegetables Rolled with Fried Tofu Bamboo Shoots Butterbur	
	海の幸の茶碗蒸し	1,230
Seafood in Steamed Savory Egg Custard		
鯛のしゃぶしゃぶ鍋	2,650	
Sea Bream Shabu-Shabu		
牛スジ玉地寄せ	1,350	
Steamed Savory Egg Custard with Beef Tendon		

※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

揚物

Deep-fried Dishes

野菜精進揚げ	1,630
Vegetable Tempura	
盛り合わせ天麩羅	2,750
Assorted Tempura	
車海老の天麩羅 (3本)	2,650
Prawn Tempura	
尼鯛唐揚げ 九条葱松の実餡	2,700
Deep-Fried Tilefish, Amber Jelly with Leek	

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	10,200
150 g	15,300
地養卵出汁巻き玉子	1,600
Japanese Omelet	
伊佐木馬鈴薯焼	2,100
Grilled Grunt Fish with Potato	

食事

Rice and Noodles

梅茶漬け	1,230
Rice in Broth with Salted Plum	
御飯	400
Steamed Rice	
本日の御飯	620
Steamed Rice of the Day	
にぎり寿司 八貫セット 止椀	8,150
8 Pieces of Nigiri Sushi Served with Miso Soup	
天井	3,410
Tempura over Rice	
おろしうどん または 蕎麦	2,090
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Grated Daikon Radish	
天麩羅うどん または 蕎麦	2,970
Udon Noodles or Buckwheat Noodles with Tempura	

蘭

RAN

13,500

先付 Amuse-Bouche

鱧 子持ち昆布巻き 雲丹 長芋 花穂 葉山葵
Japanese Whiting, Kelp with Herring Roe, Sea Urchin, Yam, Rice Ears, Wasabi Leaf

小皿 Small Dish

焼金子 干し子みじん揚げ 天豆塩蒸し
Grilled Sea Cucumber, Dried Sea Cucumber, Broad Beans

吸物 Clear Soup

穴子沢煮椀 独活 梅肉
Simmered Sea Eel, Udo, Pickled Plum Paste

造り Sashimi

本日の三種 あしらい
Today's Recommended 3 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

米茄子の鴨炊き 洗い葱 糸掻き 糸唐辛子
Simmered Eggplant in Broth, Scallion, Dried Tuna Flakes, Shredded Red Chili Pepper

焼物 Grilled Dish

伊佐木馬鈴薯焼き 獅子唐焼浸し 酢橘
黒毛和牛サーロイン落巻き 焼味噌 酢取り茗荷
Grilled Grunt Fish with Potato, Shishito Pepper, Sudachi,
Kuroge Wagyu Beef Sirloin Rolled with Butterbur, Miso, Myoga Ginger

酢物 Vinegared Dish

蝦蛄黄身酢 白だつ 胡瓜 辣韭 浜防風
Mantis Shrimp with Egg Vinegar, Taro Stem, Cucumber, Pickled Shallot, Beach Silvertop

食事 Steamed Rice

はつめじろおこわ 柏葉 銀餡
止椀 香の物
Steamed Sticky Rice with Small Dried Sardine Seasoned with Japanese Sansho Pepper,
Oak Leaf, Amber Jelly Broth, Miso Soup and Japanese Pickles

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

花 葛 蒲

HANASHOUBU

17,000

先 付 Amuse-Bouche

蝦蛄黄身酢 白だつ 胡瓜 辣韭 浜防风

Mantis Shrimp with Egg Vinegar, Taro Stem, Cucumber, Pickled Shallot, Beach Silvertop,

酒 肴 Appetizer

目板鰈魚子巻 骨せんべい 螢イカ沖漬 山芋 柚子

帆立貝磯辺焼

Flounder Rolled with Fish, Fish-bone Crackers, Firefly Squid, Yam, Yuzu,
Scallop Grilled with Seaweed

吸 物 Clear Soup

伊佐木煎りだし 針野菜独活 芽葱 木の芽

Grunt Fish, Udo, Scallion, Japanese Sansho Pepper Leaf

造 り Sashimi

本日の五種 あしらい

Today's Recommended 5 Kinds of Sashimi with Vegetable Garnishes

焼 物 Grilled Dish

黒毛和牛フィレ肉炙り焼 黄ニラ 玉葱醤油 山葵

Kuroge Wagyu Beef Fillet, Yellow Chinese Chives, Soy Sauce with Grated Onion, Wasabi

煮 物 Simmered Dish

薇信田巻 姫筍 落

Mountain Vegetables Rolled with Fried Tofu, Bamboo Shoots, Butterbur

揚 物 Deep-Fried Dishes

尼鯛唐揚げ ホワイトアスパラガス 九条葱松の実餡

Deep-Fried Tilefish, White Asparagus, Amber Jelly with Leek

食 事 Sushi

握り寿司三貫 止椀

3 Kinds of 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

かえで

KAEDE

16,500

前菜 Appetizers

蛍イカ沖漬け 山芋 柚子

蝦蛄黄身酢 帆立貝磯辺焼 白瓜龍皮巻き 丸十檸檬煮

Firefly Squid Soaked in Soy Sauce, Yam, Yuzu
Mantis Shrimp with Egg Vinegar, Grilled Scallop with Seaweed,
White Melon, Sweet Potato

吸物 Sashimi

焼き穴子真丈 手毬湯葉 蓴菜 桂人参 椎茸 青味 柚子

Sea Eel Cake, Tofu Skin, Watershield, Carrot, Shiitake Mushroom, Greens, Yuzu

焼物 Grilled Dish

伊佐木馬鈴薯焼き 獅子唐焼浸し 酢橘

黒毛和牛サ－ロイニ露巻き 焼味噌 酢取り茗荷

Grilled Grunt Fish with potato, Shishito Pepper, Sudachi Citrus,
Kuroge Wagyu Beef Sirloin Rolled with Butterbur, Miso, Myoga Ginger

煮物 Simmered Dish

米茄子鴨炊き

糸賀喜 刻み葱 糸唐辛子

Simmered Eggplant
Dried Tuna Flakes, Scallion, Red Hot Pepper

握り寿司 Sushi

本鮪中トロ 墨烏賊 雲丹 牡丹海老

北寄貝 鱧 鰯 小肌

白身魚 縞鰯 厚焼き玉子 新生姜

Semi-Fatty Tuna, Squid, Sea Urchin, Prawn,
Surf Clam, Japanese Whiting, Flounder, Baby Shad,
Whitefish, Striped Jack, Japanese Omelet, Pickled Ginger

赤出汁

Miso Soup

甘味 Dessert

水菓子

Fruit

※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