

悠楽御膳

YURAKU GOZEN

4,900

先付 Amuse-Bouche

水雲とろろ イクラ

Mozuku Seaweed and Grated Yam, Salmon Roe

前菜 Appetizer

蓬麩 蛍イカ 独活 木の芽味噌和え

牛スジ玉地寄せ 焼き餅 白葱 牛蒡 三つ葉 柚子胡椒

Mugwort Wheat Gluten, Firefly Squid, Udo, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso,
Steamed Savory Egg Custard with Beef Tendon, Rice Cake, Leek, Burdock, Honewort, Yuzu Chili Paste

造り替り Salad

さごしと帆立のサラダ

新玉葱 ミックスリーフ

Young Spanish Mackerel and Scallop Salad, Onion, Mesclun

温物 Hot Pot

穴子山菜鍋

姫筍 蕨 木耳

Sea Eel and Wild Vegetable Hot Pot, Young Bamboo Shoots, Bracken, Wood Ear Mushrooms

揚げ物 Deep-Fried Dish

煮豚春巻 敷馬鈴餡 獅子唐 辛子

Simmered Pork Spring Roll with Potato Sauce, Shishito Pepper, Mustard

食事 Steamed Rice

浅利牛蒡おこわ 銀餡 止椀 香の物

Steamed Sticky Rice with Little Neck Clam and Burdock, Amber Jelly Broth,
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

若葉

WAKABA

6,500

先付 Amuse-Bouche

胡麻豆腐 甘海老昆布 大徳寺麩 三つ葉 山葵
Sesame Tofu, Sweet Shrimp Cured with Kelp, Wheat Gluten, Honewort, Wasabi

吸物 Clear Soup

焼穴子真丈 手毬湯葉 蕪菜 桂人参 椎茸 青味 柚子
Sea Eel Ball, Tofu Skin, Watershield, Carrot, Shiitake Mushroom, 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

絹掛け豆腐 雲丹餡 焼目長芋 青味 菖蒲麩
Tofu, Sea Urchin Amber Jelly, Yam, Greens, Wheat Gluten

焼物 Grilled Dish

真鯛と帆立貝 甘藍新緑焼
黄ズッキーニ 百合根 糸唐辛子 あしらい
Sea Bream and Scallop, Brussels Sprouts, Yellow Zucchini, Lily Bulb, Shredded Red Chili Pepper

酢の物 Vinegared Dish

白魚南蛮漬け 黄身酢掛け
玉葱 パプリカ 茗荷 菜花 軸防風
Marinated Fried Icfish, Egg Vinegar Sauce,
Onion, Bell Pepper, Myoga Ginger, Canola Flower, Beach Silvertop

食事 Steamed Rice

筍おこわ蒸し 銀餡 木の芽 止椀 香の物
Steamed Sticky Rice with Bamboo Shoots, Amber Jelly Broth, Japanese Sansho Pepper Leaf,
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

8,200

前 菜 Amuse-Bouche

螢イカ 独活 蓬麩 木の芽味噌和え
鮎蓼寿司 沢蟹 玉子松風 白瓜龍皮卷 丸十檸檬煮
Firefly Squid, Udo, Mugwort Wheat Gluten, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso,
Sweetfish Sushi with Smartweed, Freshwater Crab, Egg and Lily Bulb Cake,
Melon Cucumber and Kelp, Sweet Potato Compote

吸 物 Clear Soup

焼穴子真丈 手毬湯葉 蕁菜 桂人参 椎茸 青味 柚子
Sea Eel Ball, Tofu Skin, Watershield, Carrot, Shiitake Mushroom, 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

絹掛け豆腐 雲丹餡 焼目長芋 青味 菖蒲麩
Tofu, Sea Urchin Amber Jelly, Yam, Greens, Wheat Gluten

焼 物 Grilled Dish

真鯛と帆立貝 甘藍新緑焼
黄ズッキーニ 百合根 糸唐辛子 あしらい
Sea Bream and Scallop, Brussels Sprouts, Yellow Zucchini, Lily Bulb, Shredded Red Chili Pepper

酢の物 Vinegared Dish

白魚南蛮漬け 黄身酢掛け
玉葱 パプリカ 茗荷 菜花 軸防風
Marinated Fried Icfish, Egg Vinegar Sauce,
Onion, Bell Pepper, Myoga Ginger, Canola Flower, Beach Silvertop

食 事 Steamed Rice

筍おこわ蒸し 銀餡 木の芽 止椀 香の物
Steamed Sticky Rice with Bamboo Shoots, Amber Jelly Broth, Japanese Sansho Pepper Leaf,
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

10,000

前菜 Amuse-Bouche

蛍イカ 独活 蓬麩 木の芽味噌和え
鮎蓼寿司 沢蟹 玉子松風 白瓜龍皮巻 丸十檸檬煮
Firefly Squid, Udo, Mugwort Wheat Gluten, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso,
Sweetfish Sushi with Smartweed, Freshwater Crab, Egg and Lily Bulb Cake,
Melon Cucumber and Kelp, Sweet Potato Compote

吸物 Clear Soup

焼穴子真丈 手毬湯葉 萹葉 桂人參 椎茸 青味 柚子
Sea Eel Ball, Tofu Skin, Watershield, Carrot, Shiitake Mushroom, Greens, Yuzu

造り Sashimi

本日の三種と車海老 あしらい
3 Kinds of Sashimi and Prawn with Vegetable Garnishes

煮物 Simmered Dish

絹掛け豆腐 雲丹餡 焼目長芋 青味 菖蒲麩
Tofu, Sea Urchin Amber Jelly, Yam, Greens, Wheat Gluten

焼物 Grilled Dish

真鯛と帆立貝 甘藍新緑焼
黄ズッキーニ 百合根 糸唐辛子 あしらい
Sea Bream and Scallop, Brussels Sprouts, Yellow Zucchini, Lily Bulb, Shredded Red Chili Pepper

揚げ物 Deep-Fried Dish

蟹天麩羅 伊佐木アスパラガス巻揚げ
エシャロット 椎茸 天出汁
Crab, Gruntfish and Asparagus, Shallot, Shiitake Mushroom, Tempura Dipping Sauce

食事 Chirashi-Sushi or Noodles

ミニちらし寿司 止椀 または 卸し茶蕎麦
Mini Chirashi-Sushi and Miso Soup or Green Tea-Flavored Buckweat Noodles

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

7,000

先付 Amuse-Bouche

水雲とろろ イクラ

Mozuku Seaweed and Grated Yam, Salmon Roe

焼物 Grilled Dish

真鯛と帆立貝 甘藍新緑焼

黄ズッキーニ 百合根 糸唐辛子 あしらい

Sea Bream and Scallop, Brussels Sprouts, Yellow Zucchini, Lily Bulb, Shredded Red Chili Pepper

寿司盛り合わせ Assorted Sushi

本鮪 白身魚 鱧昆布ダケ 蛤 帆立唐墨和え

車海老 さごし トロたく細巻

小付け盛・イクラ 烏賊

玉子焼き 新生姜

Bluefin Tuna, Whitefish, Japanese Whiting Cured with Kelp,
Cherrystone Clam, Scallop with Dried Mullet Roe,
Prawn, Young Spanish Mackerel, Minced Tuna and Pickled Daikon Radish Roll,
Salmon Roe and Squid in Small Cup,
Omelet, Ginger

吸物 Clear Soup

焼穴子真丈 手毬湯葉 萹葉 桂人参 椎茸 青味 柚子

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

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