



## 紫陽花

### Ajisai

#### 旬

雲丹素麺、順才、花丸胡瓜、旨出汁ゼリー

Sea urchin Somen Noodles, Junsai, Hanamaru Cucumber, Plum Paste

#### 椀

鱧、もずく、蓮芋、オクラ梅肉、柚子

Pike Conger, Mozuku Seaweed, Stem Taro, Okra with Plum Paste, Yuzu Citrus

#### 鮮

本日のお造り三種

Three Kinds of Sashimi of the Day

#### 中皿

鱧寿司、新生姜

Pike Conger Sushi, Ginger

#### 組肴

金目鯛若狭焼き、パプリカの擦り流しと汲み湯葉、海老、豊鯛胡麻揚げ  
蛸柔らか煮、稚鮎、丸十甘煮、枝豆、厚焼き玉子、烏賊と胡瓜の真砂和え

Grilled Golden Eye Snapper Wakasa Style, Paprika Soup and Fresh Tofu Skin, Shrimp

Sesame-Fried Tatami Iwashi, Braised Octopus, Baby Ayu-fish, Sweet Potato

Edamame, Omelet, Squid and Cucumber with Fish Roe Dressing

#### 舞

車海老、帆立海苔巻き、玉蜀黍、蓮根、隠元豆、藻塩

Prawns, Scallop Seaweed Roll, Corn, Lotus Root, Green Beans, Sea Salt

#### 止鉢

鰻と万願寺唐辛子の御飯

麦味噌汁、香の物

Steamed Rice with Eel and Manganji Pepper

Barley Miso Soup, Pickles

#### デザート

本日のフルーツ

#### 甘味

Fruit, Japanese Sweet

25,500

wh e s c

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat

c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

国産米使用 / Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax

花筐  
Hanagatami

旬

鳥貝海苔ゼリー掛け、モロヘイヤ、長芋、山葵  
Shellfish with Seaweed Jelly, Molokhia, Yam, Wasabi

椀

鱧、もずく、蓮芋、オクラ梅肉、柚子  
Pike Conger, Mozuku Seaweed, Stem Taro, Okra with Plum Paste, Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り四種  
Four Kinds of Sashimi of the Day

中鉢

鮑蕎麦、雲丹、枝豆、穂紫蘇、山葵  
Abalone Soba, Sea Urchin, Edamame, Shiso Leaves, Wasabi

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火焼き  
丸茄子、蓮根、隠元豆、梅たれ  
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin  
Eggplant, Lotus Root, Green Beans, Plum Sauce

舞

車海老、稚鮎、鰻、玉蜀黍、ズッキーニ、隠元豆、藻塩  
Prawns, Baby Ayu-fish, Eel, Corn, Zucchini, Green Beans, Sea Salt

止鉢

握り寿司、麦味噌汁  
Sushi, Barley Miso Soup

デザート

本日のフルーツ  
甘味  
Fruit, Japanese Sweet

31,000

wh m e b s

黒毛和牛サーロイン炭火焼きは黒毛和牛フィレ炭火焼きに変更できます  
It's possible to change Kuroge Wagyu Beef Sirloin to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin  
4,100 円追加料金を頂戴いたします /Additional 4,100yen

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat

c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.  
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.  
国産米使用 / Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

# 肉会席 Nikukaiseki

## 先附

牛ロースと蔓紫の煮浸し、ズッキーニ、穂紫蘇  
Beef Sirloin and Tsurumurasaki Simmered in Dashi  
Zucchini, Shiso Leaves

## 向附

牛湯引き、水晶茄子、梅卸しポン酢  
牛頬肉と湯葉の辛子黄身酢掛け  
Lightly Seared Beef, Crystal Eggplant, Plum and Grated Radish Ponzu  
Beef Cheek and Tofu Skin with Mustard Egg Yolk Sauce

## 中皿

ローストビーフ寿司、キャビア、芽葱  
Wagyu Roast Beef Sushi, Caviar, Green Onion

## 椀

肉素麺、椎茸、人参、三つ葉、柚子  
Hot Somen Noodle with Beef, Shiitake Mushrooms  
Carrots, Mitsuba, Yuzu Citrus

## 焼皿

黒毛ロース甘辛たれ焼き、黄身醤油漬け、新玉葱、白葱、椎茸  
Grilled Beef Loin Tasted Soy Sauce, Egg Yolk Marinated in Soy Sauce  
Sweet Onion, White Leek, Shiitake Mushroom

## 舞

フィレ肉カツサンド、フォアグラソース、辛子  
Beef Tenderloin Cutlet Sandwich, Foie Gras Sauce, Japanese Mustard

## 止鉢

牛と新生姜の釜御飯、香の物、麦味噌汁  
Steamed Rice with Beef and Ginger  
Japanese Pickles, Barley Miso Soup

## デザート

本日のフルーツと抹茶アイスクリーム  
Fruits, Macha Ice Cream

38,000

wh m e s

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat

c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts Ca = カシューナッツ/cashew nut

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.  
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.  
国産米使用 / Japanese rice.  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.