



鈴
Suzu

旬

トマト煮浸し、独活、順才、茗荷、アスパラガス、柚子
Simmered Tomatoes, Udo, Water Shield, Myoga, Asparagus, Yuzu

椀

油目葛打ち、絹揚げ豆腐、蓮根、蔓紫、柚子
Poached Greenling with a Delicate Kudzu Starch, Tofu, Lotus Root, Tsuru Murasaki, Yuzu

鮮

本日のお造り
Sashimi of the Day

温物

胡麻豆腐の桜海老雲飴掛け、茄子、スナップエンドウ、生姜
Sesame Tofu with Sakura Shrimp and Grated Radish Sauce, Eggplant, Snap Peas, Ginger

組肴

鯖幽庵焼き、蓬麩田楽、鯛木の芽寿司、海老
山菜の白和え、燻し蛍烏賊、魚子玉^メ、厚焼き玉子、蛸旨煮、蚕豆
Grilled Spanish Mackerel in Yuuan Sauce, Mugwort Gluten Dengaku, Sea Bream Kinome Sushi, Shrimp
White Sesame Dressing with Wild Vegetables, Smoked Firefly Squid, Fish Roe Egg Custurd Style, Omelet
Simmered Octopus, Broad Beans

舞

海老道明寺揚げ、鱧葱巻き、椎茸、ヤングコーン、オクラ、藻塩
Deep-fried Shrimp with Domyoji Rice, Green Onion Wrapped in Conger Eel
Shiitake Mushroom, Baby Corn, Okra, Sea Salt

止鉢

大豆と昆布の御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Soybeans and Kelp
Barley Miso Soup, Pickles

デザート

柏餅、パイナップル
Kashiwa Mochi, Pineapple

9,000

wh 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

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.

琴
Koto

旬

鱧湯引き、花丸胡瓜と諸味噌、花穂紫蘇
Boiled Conger Eel, Cucumber and Miso Paste, Shiso Flower

椀

油目葛打ち、絹揚げ豆腐、蓮根、蔓紫、柚子
Poached Greenling with a Delicate Kudzu Starch, Tofu, Lotus Root, Tsuru Murasaki, Yuzu

鮮

本日のお造り二種
Two Kinds of Sashimi of the Day

温物

甘鯛飯蒸し、万願寺唐辛子餡、針葱
Steamed Rice with Grilled Amadai Fish, Manganji Pepper Sauce, Green Onion

組肴

鱈幽庵焼き、蓬麩田楽、鯛木の芽寿司、海老
山菜の白和え、燻し蛍烏賊、魚子玉メ、厚焼き玉子、蛸旨煮、蚕豆
Grilled Spanish Mackerel in Yuuan Sauce, Mugwort Gluten Dengaku, Sea Bream Kinome Sushi, Shrimp
White Sesame Dressing with Wild Vegetables, Smoked Firefly Squid, Fish Roe Egg Custurd Style, Omelet
Simmered Octopus, Broad Beans

焼皿

米沢牛ローストビーフ、椎茸、アスパラガス、午房煎餅、辛味大根、山わさび
Roasted Yonezawa Beef, Shiitake Mushrooms, Asparagus, Burdock Root Crackers, Spicy Daikon Radish, Wasabi

止鉢

桜海老と新生姜の御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Sakura Shrimp and Ginger
Barley Miso Soup, Pickles

デザート

柏餅と本日のフルーツ
Kashiwa Mochi and Today's Fruit

13,800

wh m e s

米沢牛ローストビーフは黒毛和牛フィレ炭火焼きに変更できます
It's possible to change Roast Yonezawa Beef to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin
2,660 円追加料金を頂戴いたします/Additional 2,660yen

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.

菖蒲
Shobu

旬

鱧昆布と浜防風の唐墨掛け

Kombu-Cured Withing and Japanese Coastal Herb with Karasumi Powder

椀

鱧葛打ち、寄せ蓮根、蔓紫、順才、柚子

Conger Eel with a Delicate Kuzu Starch, Lotus Root, Tsuru Murasaki, Water Shield, Yuzu

鮮

本日のお造り三種

Three Kinds of Sashimi of the Day

温物

甘鯛飯蒸し、万願寺唐辛子餡、針葱

Steamed Rice with Grilled Amadai, Manganji Pepper Sauce, Green Onion

組肴

鱧白味噌幽庵焼き、蓬麩田楽、鯛木の芽寿司、合鴨蒸し煮、海老
山菜の白和え、燻し蛍烏賊、魚子玉、厚焼き玉子、蛸旨煮、蚕豆

Grilled Trout in White Miso Yuuan Sauce, Mugwort Gluten Dengaku, Sea Bream Kinome Sushi, Steamed Duck,
Shrimp, White Sesame Dressing with Wild Vegetables, Smoked Firefly Squid, Fish Roe Egg Custurd Style, Omelet
Simmered Octopus, Broad Beans

舞

車海老、穴子、山菜、茄子、オクラ、藻塩

Kuruma Prawn, Anago Eel, Wild Vegetables, Eggplant, Okra, Seaweed Salt

止鉢

鰻とクレソンの釜飯

麦味噌汁、香の物

Steamed Rice with Eel and Watercress

Barley Miso Soup, Pickles

デザート

本日のフルーツと柏餅

Today's Fruit and Kashiwa Mochi

25,500

wh 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

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

毛蟹ともずくの土佐酢ゼリー掛け、焼きスナップエンドウ、穂紫蘇
Hairy Crab and Mozuku Seaweed in Tosazu Vinegar Jelly, Grilled Snap Peas, Shiso Flower

椀

鱧葛打ち、寄せ蓮根、蔓紫、順才、柚子
Conger Eel with a Delicate Kuzu Starch, Lotus Root, Tsuru Murasaki, Water Shield, Yuzu

鮮

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

中皿

喉黒若狭焼きと蚕豆餡、桜海老
Wakasa-Style Grilled Blackthroat Seaperch with Broad Bean Paste, Sakura Shrimp

焼皿

米沢牛ローストビーフ、椎茸、アスパラガス、午房煎餅、辛味大根、山わさび
Roast Yonezawa Beef, Shiitake Mushrooms, Asparagus, Burdock Root Crackers, Spicy Daikon Radish, Wasabi

舞

車海老、キャビアと揚げ米、稚鮎、山菜、茄子、オクラ、藻塩
Kuruma Shrimp, Caviar and Fried Rice, Baby Ayu-fish, Wild Vegetables, Eggplant, Okra, Seaweed salt

止鉢

握り寿司、麦味噌汁
Sushi, Barley Miso Soup

デザート

本日のフルーツと柏餅
Today's Fruit and Kashiwa Mochi

31,000

wh m e s

米沢牛ローストビーフは黒毛和牛フィレ炭火焼きに変更できます
It's possible to change Roast Yonezawa Beef 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

ワールドビーフと菜の花のサラダ、アスパラガス
Salad with Wagyu Roast Beef and Nanohana, Asparagus

向附

頬肉の煮込みと水菜の煮浸し
黒毛サーロイン湯引き、卸しポン酢、浅葱、黒七味、胡麻、酢橘
Braised Beef Cheek and Mizuna with Dashi Sauce, Braised Sirloin
Grated Radish with Ponzu Vinegar Sauce, Green Onion, Black Shichimi Spice, Sesame, Sudachi Citrus

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

肉蕎麦、笹葱
Hot Soba Noodle with Beef, Green Onion

焼皿

黒毛ロース甘唐たれ焼き、黄身醤油漬け、芹、筍、白葱、椎茸
Grilled Beef Loin Tasted Soy Sauce, Egg Yolk Marinated in Soy Sauce
Japanese Parsley, Bamboo Shoot, 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

牛ごぼうの釜御飯、香の物、麦味噌汁
Steamed Rice with Beef and Burdock
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 b

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.