



鈴
Suzu

旬

海老と蔓紫のお浸し、順才、花丸胡瓜、梅肉
Shrimp and Tsurumurasaki in Light Dashi Broth, Junsai
Hanamaru Cucumber, Plum Paste

椀

油目、長芋、叩きオクラ、穂紫蘇
Greenling, Yam, Chopped Okra, Shiso Leaves

鮮

本日のお造り
Sashimi of the Day

温物

伝助穴子玉地蒸し、榎茸、三つ葉、鼈甲餡、粉山椒
Steamed Egg Custard with Conger Eel, Enoki Mushrooms
Mitsuba, Amber Dashi Sauce, Sansho Pepper

組肴

鱧葱巻き、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、鰯小袖寿司、丸十甘煮、枝豆、厚焼き玉子、烏賊と胡瓜の真砂和え
Pike Conger and Leek Roll, Paprika Soup and Fresh Tofu Skin, Shrimp
Sesame-Fried Tatami Iwashi, Braised Octopus, Barracuda Sushi, Sweet Potato
Edamame, Omelet, Squid and Cucumber with Fish Roe Dressing

舞

海老と蓮根の重ね揚げ、稚鮎、万願寺唐辛子、玉蜀黍、隠元豆、藻塩
Deep-fried Shrimp and Lotus Root, Baby Ayu-fish, Manganji Peppers, Corn, Green Beans, Sea Salt

止鉢

ちりめん山椒と海苔の御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Sansho Seasoned Baby Sardines and Seaweed
Barley Miso Soup, Pickles

デザート

寄せカルピス、サイダーゼリー
Calpis Mousse, Cidre Jelly

9,000

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

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

蛸と蔓紫の辛子黄身酢掛け、ズッキーニ、トマト、海ぶどう
Octopus and Tsurumurasaki in Mustard Egg Yolk Vinegar Dressing
Zucchini, Tomato, Green Caviar

椀

油目、長芋、叩きオクラ、穂紫蘇
Greenling, Yam, Chopped Okra, Shiso Leaves

鮮

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

温物

鱧と新玉葱のあおさ玉め、九条葱
Pike Conger and Sweet Onion Egg-Bound with Seaweed, Leek

組肴

鱧葱巻き、パプリカの擦り流しと汲み湯葉、海老、曇鰯胡麻揚げ
蛸柔らか煮、鰯小袖寿司、丸十甘煮、枝豆、厚焼き玉子、烏賊と胡瓜の真砂和え
Pike Conger and Leek Roll, Paprika Soup and Fresh Tofu Skin, Shrimp
Sesame-Fried Tatami Iwashi, Braised Octopus, Barracuda Sushi, Sweet Potato
Edamame Omelet, Squid and Cucumber with Fish Roe Dressing

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

止鉢

玉蜀黍御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Corn
Barley Miso Soup, Pickles

デザート

寄せカルピス、サイダーゼリー
甘味
Calpis Mousse, Cidre Jelly
Japanese Sweet

13,800

wh m e 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
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.

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、豊翳胡麻揚げ
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.