



金木犀
Kimmokusei

旬

炙り帆立と焼き茄子のぽん酢掛け、叩きおくら、菊花、無花果とマスカットの白掛け
Seared Scallop and Grilled Eggplant with Ponzu Vinegar, Okra
Kiku Flower, Fig and Muscat with Tofu Paste

椀

焼き甘鯛、松茸、黄身豆腐、金時草、柚子
Grilled Amadai Fish, Matsutake Mushroom, Egg Yolk Tofu, Kinjiso, Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り三種
Three Kinds of Sashimi of the Day

温物

丸玉地蒸し、針葱、生姜
Steamed Egg Custard Pudding with Soft-shelled Turtle, Green Onion, Ginger

組肴

燻し鰯の寿司、銀杏、水菜と椎茸の酢味噌和え
もずくと茸のお浸し、秋刀魚山椒煮、海老、厚焼き玉子、蛸柔らか煮、枝豆
Smoked Kamasu Fish Sushi, Ginkgo, Mizuna and Shiitake Mushroom with Vinegar Miso
Mozuku Seaweed and Mushroom, Braised Sanma Fish with Sansho Pepper
Shrimp, Omelet, Braised Octopus, Edamame

舞

車海老、太刀魚紫蘇巻きと煎り唐墨、舞茸、薩摩芋、隠元豆、藻塩
Kuruma Prawn, Tachiuo Fish with Shiso Leaf and Roasted Bottarga
Maitake Mushroom, Sweet Potato, Green Bean, Seaweed Salt

止鉢

鯔とむかごの釜飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Aji Fish and Yam Bulb
Barley Miso Soup, Pickles

デザート

本日のフルーツ
甘味
Fruit, Japanese Sweet

25,500

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

花筐 Hanagatami

旬

渡り蟹と寄せ芋、雲丹、香茸ゼリー、山葵、菊花
Blue Crab with Yam with Gelatin Jelly, Sea Urchin, Fragrant Mushroom Jelly, Wasabi, Kiku Flower

椀

焼き甘鯛、松茸、黄身豆腐、金時草、柚子
Grilled Amadai Fish, Matsutake Mushroom, Egg Yolk Tofu, Kinjiso, Yuzu Citrus

鮮

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

中皿

焼き穴子の飯蒸し、銀杏
Steamed Rice with Grilled Anago Eel, Ginkgo

焼皿

黒毛和牛サーロイン鉄焼き、フォアグラ、舞茸、万願寺唐辛子、針葱
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin Tasted Soy Sauce, Foie Gras, Maitake Mushroom
Manganji Pepper, Green Onion

舞

車海老、蛤、松茸、薩摩芋、隠元豆、藻塩
Kuruma Prawn, Clam, Matsutake Mushroom, Sweet Potato, Green Bean, 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
甘味
Fruit, Japanese Sweet

35,000

wh m e s c

黒毛和牛サーロイン は黒毛和牛フィレ鉄焼きに変更できます
It's possible to change Grilled 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

牛湯引きと辛味大根の卸しポン酢、刻み浅葱、焼き茄子、小松菜、穂紫蘇
Braised Beef and Grated Radish with Ponzu Vinegar, Green Onion
Grilled Eggplant, Komatsuna Vegetable, Shiso Flower

椀

葛仕立て

サーロイン出汁しゃぶ、針葱、粉山椒
Beef Sirloin in Dashi, Green Onion, Sansho Pepper

向附

じゃが芋と新玉葱の牛コロッケ、トリュフソース
コールドビーフとろろ掛け
Potato and Onion Beef Croquette, Truffle Sauce, Cold Beef with Grated Yam

中皿

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

焼皿

牛たん炭火焼き
Charcoal Grilled Beef Tongue

舞

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

止鉢

焼き牛御飯、麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Grilled Beef
Barley Miso Soup, Pickles

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

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.