



金木犀  
Kinmokusei

旬

渡り蟹みずの実ゼリー掛け、菊菜、松の実、花紫蘇  
Blue Crab with Bulbil Jelly, Kikuna, Pine Nut, Shiso Flower

椀

車海老と蓮根の挟み揚げ、松茸、万願寺唐辛子、針葱、柚子  
Kuruma Prawn with Lotus Root, Matsutake Mushroom  
Manganji Pepper, Leek, Yuzu Citrus

鮮

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

中皿

鰯焼き目寿司、穴子寿司、銀杏  
Grilled Kamasu Fish Sushi, Anago Eel Sushi, Ginkgo

組肴

金目鯛味噌漬け、生雲丹と白海老の醤油餡、厚焼き玉子、海老、法蓮草菊花和え  
蛸柔らか煮、芋寒天、落花生、衣かつぎ、辛子蓮根  
Kinmedai Fish with Miso, Sea Urchin and White Shrimp with Soy Sauce  
Omelet, Shrimp, Spinach with Kiku Flower, Braised Octopus, Potato Agar  
Peanuts, Yam, Lotus Root with Japanese Mustard

舞

甘鯛紫蘇巻きと松茸フライ、藻塩  
Amadai Fish with Shiso Leaf and Fried Matsutake Mushroom, Seaweed Salt

止鉢

いくらと鮭の釜飯  
麦味噌汁、香の物  
Steamed Rice with Salmon Roe and Salmon  
Barley Miso Soup, Pickles

デザート

本日のフルーツ  
甘味  
Fruit, Japanese Sweet

25,500

wh p m e c 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

焼き目甘鯛と松茸の加減酢掛け、焼き茄子、菊菜菊花和え  
Grilled Amadai Fish and Matsutake Mushroom with Vinegar Sauce  
Grilled Eggplant, Kikuna with Kiku Flower

椀

車海老と蓮根の挟み揚げ、松茸、万願寺唐辛子、針葱、柚子  
Kuruma Prawn with Lotus Root, Matsutake Mushroom  
Manganji Pepper, Leek, Yuzu Citrus

鮮

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

中皿

イセエビ海苔醤油掛け、雲丹、山わさび  
Spiny Lobster with Seaweed Soy Sauce, Sea Urchin, Japanese Horse Radish

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火焼き、茸のおこわ、金平午房、銀杏  
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Sirloin, Steamed Rice with Mushroom  
Burdock and Carrot, Ginkgo

舞

鮑と烏賊の肝ソース掛け、浅葱、穂紫蘇  
Abalone and Squid with Abalone Liver Sauce, Chives, Shiso Flower

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

黒毛和牛サーロイン は黒毛和牛フィレ炭火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

コールドビーフと葱の卸しポン酢掛け  
花穂紫蘇、焼き椎茸、松の実  
Chilled Beef and Leek with Grated Radish Ponzu Vinegar  
Shiso Flower, Grilled Shiitake Mushroom, Pine Nut

## 向附

牛しゃぶ、焼き茄子、胡麻酢  
Braised Beef, Grilled Eggplant, Sesame Vinegar

## 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

## 温物

牛スープ玉地蒸し、頬肉、浅葱、黄韭  
Steamed Egg Custard Pudding with Beef Soup, Beef Cheek, Chives, Chinese Yellow Chive

## 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

白釜飯、牛と松茸の時雨  
麦味噌汁、香の物  
Steamed Rice, Simmered Beef and Matsutake Mushroom  
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

## デザート

本日のフルーツとシャーベット  
Fruits, Sherbet

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 = かにか/krab    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.