鈴
Suzu

旬
蟹と菊菜の黄身酢掛け、舞茸、穂紫蘇
Crab and Kikuna with Egg Yolk Vinegar Sauce, Maitake Mushroom, Shiso Flower

椀
薄葛仕立て
帆立真丈、粟麸、大黒しめじ、紅葉人参、法連草、柚子
Scallop Dumpling, Wheat Gluten with Millet, Daikoku Shimeji Mushroom, Carrot, Spinach, Yuzu Citrus

鮮
本日のお造り
Sashimi of the Day

温物
焼き鰆豆乳蒸し、焼き茄子餡、浅葱
Steamed Soy Milk with Grilled Sawara Fish, Grilled Eggplant with Dashi Sauce, Chives

組肴
サーモン味噌漬け、海老、鯵炙り寿司
蕎麦とんぶりとろろ掛け、蛸柔らか煮、柿と焼き占地の白和え、落花生
厚焼き玉子、烏賊酒盗和え、薩摩芋茶巾
Salmon with Miso, Shrimp, Seared Kamasu Fish Sushi
Buckwheat with Tonburi Seeds and Grated Yam, Braised Octopus
Persimmon and Grilled Shimeji Mushroom with Tofu Paste, Peanuts
Omelet, Squid with Salted Fish Guts, Mashed Sweet Potato

舞
海老と茄子の重ね揚げ、椎茸、隠元豆、卸し餡
Deep-Fried Shrimp with Eggplant, Shiitake Mushroom, Kidney Bean, Grated Radish with Dashi Sauce

止鉢
シラスと昆布の御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Shirasu Fish and Kelp
Barley Miso Soup, Pickles

デザート
南瓜プリン
Pumpkin Pudding

9,000

Wh p b 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.

琴
Koto

旬
鰤昆布〆砧巻き、いくら卸し、蔓紫、穂紫蘇、煎り玄米酢
Rolled Radish with Kelp-Cured Buri Fish, Salmon Roe with Grated Radish
Tsuruna, Shiso Flower, Roasted Brown Rice Vinegar Sauce

椀
薄葛仕立て
帆立真丈、粟麩、大黒しめじ、紅葉人参、法連草、柚子
Scallop Dumpling, Wheat Gluten with Millet, Daikoku Shimeji Mushroom, Carrot, Spinach, Yuzu Citrus

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

温物
蟹湯葉蒸し、銀杏、鼈甲餡、山葵
Steamed Crab with Yuba Skin, Ginkgo, Dashi Soy Sauce, Wasabi

組肴
サーモン味噌漬け、海老、鰆炙り寿司
蕎麦とんぶりとろろ掛け、蛸柔らか煮、柿と焼き占地の白和え、落花生
厚焼き玉子、烏賊酒盗和え、薩摩芋茶巾
Salmon with Miso, Shrimp, Seared Kamasu Fish Sushi
Buckwheat with Tonburi Seeds and Grated Yam, Braised Octopus
Persimmon and Grilled Shimeji Mushroom with Tofu Paste, Peanuts
Omelet, Squid with Salted Fish Guts, Mashed Sweet Potato

焼皿
黒毛和牛サーロイン炭火焼き、海老芋フォアグラ団子おかき揚げ、クレソン
焼き葱、レモン酢味噌
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Sirloin, Yam and Foie Gras Dumpling with Rice Cracker
Watercress, Grilled Leek, Miso with Lemon Vinegar

止鉢
鯛と舞茸の御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Sea Bream and Maitake Mushroom
Barley Miso Soup, Pickles

デザート
南瓜プリン、黒蜜、リンゴ、葡萄の白ワインゼリー
Pumpkin Pudding, Black Sugar Syrup, Apple, Grape with White Wine Jelly

13,800

Wh p b m e c 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
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.

椿
Tsubaki

旬
帆立酒煎りと寄せ蕪
Simmered Scallop with Sake, Grated Turnip

椀
焼き甘鯛、粟麸、葛切り、小蕪菜、紅葉人参、柚子
Grilled Amadai Fish, Wheat Gluten with Millet, Arrowroot Starch Noodle
Turnip Leaf, Carrot, Yuzu Citrus

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

温物
鰻飯蒸し茸餡掛け、柚子
Steamed Rice and Unagi Eel with Mushroom Dashi Sauce, Yuzu Citrus

組肴
鯒味噌漬け、海老、鮪炙り寿司
蒸し鮑とんぶりとろろ掛け、蛸柔らか煮、柿と焼き占地の白和え、海老芋おかき揚げ
厚焼き玉子、烏賊酒盗和え、薩摩芋茶巾
Managatsuo Fish with Miso, Shrimp, Seared Kamasu Fish Sushi
Steamed Abalone with Tonburi Seeds and Grated Yam, Braised Octopus
Persimmon and Grilled Shimeji Mushroom with Tofu Paste, Yam with Rice Cracker
Omelet, Squid with Salted Fish Guts, Mashed Sweet Potato

舞
車海老と蓮根の重ね揚げ、銀杏、慈姑煎餅、藻塩
Deep-Fried Kuruma Prawn and Lotus Root, Ginkgo, Kuwai Chip, Seaweed Salt

止鉢
鮭と舞茸の御飯、いくら
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Salmon and Maitake Mushroom, Salmon Roe
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

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
渡り蟹と焼き茄子の菊花餡掛け、菊菜
Blue Crab and Grilled Eggplant with Kiku Flower Dashi Sauce, Kikuna

椀
焼き甘鯛、粟麸、葛切り、小蕪菜、紅葉人参、柚子
Grilled Amadai Fish, Wheat Gluten with Millet, Arrowroot Starch Noodle
Turnip Leaf, Carrot, Yuzu Citrus

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

中鉢
喉黒唐墨焼き、茸のおこわ
Grilled Nodoguro Fish and Bottarga, Steamed Rice with Mushroom

焼皿
黒毛和牛サーロイン炭火焼き、海老芋フォアグラ団子おかき揚げ、クレソン
焼き葱、レモン酢味噌
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Sirloin, Yam and Foie Gras Dumpling with Rice Cracker
Watercress, Grilled Leek, Lemon Miso Vinegar Sauce

舞
車海老と百合根の二身揚げ、栗、銀杏、藻塩
Deep-Fried Kuruma Prawn and Lily Bulb, Chestnut, Ginkgo, 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 c 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
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
Steamed Egg Custard Pudding with Beef Soup, Beef Cheek, Chives

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
焼き牛丼
麦味噌汁、香の物
Grilled Beef Rice Bowl
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/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