

《平日限定》 お膳物 WEEKDAY LUNCH SET

上天井 “TENDON”

天井（活車海老 2 本 魚介 1 種 野菜 4 種 海苔）

小鉢 香の物 赤出汁 果物

Tempura; Two Fresh Tiger Prawns, Seafood, Vegetables, Seaweed on Rice,
Side Dish, Japanese Pickles, Soup, Fruits

4,500 円

すきやき御膳 “SUKIYAKI GOZEN”

小鉢 すきやき小鍋 白御飯 赤出汁 果物

Side Dish, Sukiyaki, Rice, Red Miso Soup, Fruits

5,300 円

うな重 “UNAJU”

小鉢 もずく酢 うな重 肝吸物 果物

Side Dish, Vinegared Mozuku, Rice Bowl with Grilled Eel, Soup, Fruits

6,300 円

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

《平日限定》はなの三段弁当 5,000 円
HANANO WEEKDAY BENTO

三段重

Jubako Boxes

一の重

旬菜彩り盛り合わせ

小鉢いろいろ 和え物 串打ち肴 手毬寿司 珍味

Assorted Seasonal Appetizers;

Dressed Dishes, Boiled Vegetables in Dashi Broth, Skewers, Temari Sushi, Japanese Savory Delicacy

二の重

造り二種盛り 野菜炊き合わせ もずく酢

Two Kinds of Sashimi, Simmered Vegetables, Vinegared Mozuku

三の重

近江牛ローストビーフ

Omi Roast Beef

御飯

Rice

じゃこ御飯セイロ蒸し 香の物

Steamed Rice with Dried Whitebait, Japanese Pickles

吸物

Soup

清汁仕立て

Clear Dashi Soup

水菓子

Dessert

季節物

Seasonal Fruits

撫子 – なでしこ 7,500 円

NADESHIKO

先付 Appetizer	山芋水無月寄せ 枝豆 フレンチキャビア 水雲ジュレ Japanese Yam Jelly Minazuki-style, Edamame, French Caviar, Mozuku Jelly
煮物椀 Steamed Dish	鱧葛叩き 絹揚げ Pike Conger with Kudzu, Fried Tofu Soup
造り Sashimi	季節の造り二種盛り Assorted Two Kinds of Seasonal Sashimi
八寸 Assorted Dish	～茅の輪くぐり～ 鮎風干し 蛇腹胡瓜 茗荷酢 穴子煮凍り 玉蜀黍 オクラ モロヘイヤと鶏笹身 辛子和え レーズン入り厚焼玉子 山桃甘露煮 小蛸煮 万願寺唐辛子土佐和え Dried Sweetfish, Cucumber, Vinegared Myoga, Jellied Conger Eel, Corn, Okra, Molokhia and Chicken with Japanese Mustard Rolled Egg with Raisin, Chinese Bayberry Compote, Simmered Octopus, Manganji Pepper with Mustard and Bonito Flakes
合肴 Grilled Dish	鱸油焼 蓼ソース Grilled Sea Bass, Water Pepper Sauce 【+1,500 円】近江牛ローストビーフに変更いただけます。Change to Roast Omi Beef
鉢物 Side Dish	冬瓜と飛龍頭 海老生姜餡掛け Winter Melon and Fried Tofu Dumpling, Shrimp Ginger Thick Sauce
御飯 Rice	釜炊き夏越ごはん 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Shredded Vegetables Tempura, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	ココナッツマンゴープリン または 季節のフルーツ Coconut Mango Pudding or Seasonal Fruits

鮎と鰻会席 9,500 円

SWEETFISH AND EEL COURSE

先付 Appetizer	うなぎ白焼 胡麻山葵酢掛け Grilled Eel with Sesame, Wasabi, and Vinegar
煮物椀 Steamed Dish	火取り鮎沢煮椀 Sweetfish and Shredded Vegetables Clear Soup
造り Sashimi	季節の造り三種盛り Assorted Three Kinds of Seasonal Sashimi
合肴 Grilled Dish	若鮎塩焼 たで酢 Grilled Young Sweetfish with Salt, Water Pepper Vinegar
強肴 Fried Dish	うなぎ挟み揚げ 長芋磯辺揚げ 茄子大葉揚げ Deep-fried Eel Sandwich, Seaweed-flavored Japanese Yam Tempura, Deep-fried Eggplant and Shiso
鉢物 Side Dish	水無月野菜焚き合わせ Boiled Seasonal Vegetables
御飯 Rice	うなぎと新牛蒡きんぴら釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Eel and Burdock Kimpira, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	ココナッツマンゴープリン または 季節のフルーツ Coconut Mango Pudding or Seasonal Fruits

椿 – つばき 16,000 円

TSUBAKI

先付 Appetizer	胡麻レモン白和え 車海老 青アスパラ フルーツトマト アボカド 生湯葉 Tiger Prawn, Asparagus, Fruit Tomato, Avocado dressed with Tofu, Sesame and Lemon
煮物椀 Steamed Dish	鱧葛叩き 焼茄子 Pike Conger with Kudzu, Grilled Eggplant Soup
造り Sashimi	季節の造り三種盛り Assorted Three kinds of Seasonal Sashimi
酒菜 Assorted Dish	活蛸と蛇腹胡瓜 酢ゼリー掛け モロヘイヤと鶏笹身辛子和え レーズン入り厚焼玉子 山桃甘露煮 梅貝旨煮 枝豆新生姜搔揚げ Octopus and Cucumber with Vinegar Jelly, Molokhia and Chicken with Japanese Mustard, Rolled Egg with Raisin, Chinese Bayberry Compote, Simmered Whelk, Edamame and Ginger Tempura
合肴 Grilled Dish	若鮎塩焼 さざえ壺焼 たで酢 Grilled Young Sweetfish, Turban Shell, Water Pepper Vinegar 【+2,000 円】若鮎塩焼を 1 本追加いただけます。Add Grilled Young Sweetfish with Salt to your course
強肴 Noodles	酢立オクラ蕎麦 Soba Noodles with Sudachi and Okra
鉢物 Side Dish	近江牛柔らか煮 Simmered Omi Beef
御飯 Rice	鰻釜飯ひつまぶし風 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Eel and Dashi Broth, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	カルピスミルクソルベ または 季節のフルーツ Calpico Milk Sherbet or Seasonal Fruits

はなの特別会席 23,000 円

SEASONAL DINNER COURSE

先付	鱧ちり梅肉ジュレかけ
Appetizer	Parboiled Pike Conger, Japanese Plum Jelly
煮物椀	甘鯛酒蒸し 冬瓜 蓴菜
Steamed Dish	Steamed Tilefish with Sake, Winter Melon, Water Shield Soup
造り	季節の造り四種盛り
Sashimi	Assorted Four kinds of Seasonal Sashimi
酒菜	～茅の輪くぐり～
Assorted Dish	活蛸と蛇腹胡瓜 酢ゼリー掛け モロヘイヤと鶏笹身辛子和え 白身鯛塩辛和え 鱧寿司 新蓮根黄身寿司 梅貝旨煮 山桃甘露煮 枝豆新生姜搔揚げ Octopus and Cucumber with Vinegar Jelly, Molokhia and Chicken with Japanese Mustard, White Fish and Salted Sea Bream, Pike Conger Sushi, Lotus Root and Egg Yolk Sushi, Simmered Whelk, Chinese Bayberry Compote, Edamame and Ginger Tempura
合肴	近江牛サーロイン炭火焼 季節焼野菜
Grilled Dish	Charcoal-grilled Omi Beef Sirloin, Seasonal Vegetables 【+2,500 円】近江牛へレに変更いただけます。Change to Charcoal-grilled Omi Beef Fillet
強肴	若鮎 塩焼または唐揚げ
Fried Dish	Grilled Young Sweetfish with Salt or Deep-fried Sweetfish
鉢物	鱧すき小鍋
Side Dish	Small Hot Pot of Pike Conger
御飯	玉蜀黍御飯 香の物 赤出汁
Rice	Kamameshi Rice with Corn, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子	カルピスミルクソルベ または 季節のフルーツ
Dessert	Calpico Milk Sherbet or Seasonal Fruits

雲丹づくしと和牛会席 33,000 円

SEA URCHIN AND WAGYU COURSE

先付 Appetizer	鱧ちり 生雲丹 梅肉ジュレかけ Pike Conger and Fresh Sea Urchin with Japanese Plum Jelly
煮物椀 Steamed Dish	和牛テール蒸し吸 Steamed Wagyu Beef Tail Soup
造り Sashimi	生雲丹三種盛合わせ 季節の造り二種 Three kinds of Fresh Sea Urchin, Two kinds of Seasonal Sashimi
合肴 Grilled Dish	炭火焼 和牛サーロインとヘレ食べ比べ Charcoal-grilled Wagyu Beef Sirloin and Fillet
強肴 Fried Dish	太刀魚大葉巻パン粉揚げ 生雲丹乗せ 玉蜀黍と枝豆搔揚げ Fried Swordfish with Sea Urchin and Shiso, Corn and Edamame Tempura
鉢物 Simmered Dish	車海老黄身煮 焼茄子 小芋 生姜餡掛け Prawn dressed with Egg Yolk, Eggplant, Taro, Ginger Thick Sauce
御飯 Rice	近江牛と新牛蒡きんぴら釜飯 又は 鮑と生雲丹青さ海苔雑炊 Kamameshi Rice with Omi Beef and Burdock Kimpira or Japanese Zosui with Abalone, Sea Urchin, Seaweed ※1 グループにつき 1 種類お選びいただけます。Choice of one dish for one group
香の物 Pickles	三種 Japanese Pickles
留椀 Soup	赤出汁 (釜飯のみ) Red Miso Soup for people who choose Kamameshi Rice
水菓子 Dessert	カルピスミルクソルベ または 季節のフルーツ Calpico Milk Sherbet or Seasonal Fruits

一品料理

A LA CARTE

小鉢 Appetizer

もずく酢	900 円
Vinegared Mozuku Seaweed	
山芋水無月寄せ	1,300 円
Japanese Yam Jelly, Minazuki-style	
 万願寺唐辛子焼浸し	900 円
Grilled Manganji Pepper with Dashi	
梅貝旨煮	1,500 円
Simmered Whelk	
 生湯葉とアボカド山葵醤油	1,000 円
Yuba and Avocado with Wasabi Soy Sauce	
 フルーツトマト	800 円
Fruit Tomato	

珍味 Delicacies

鳥賊このわた	2,300 円
Squid Konowata	
モロヘイヤと鶏笹身辛子浸し	1,000 円
Molokhia and Chicken with Japanese Mustard	
白身鯛腸塩辛和え	1,800 円
White Fish with Salted Sea Bream Guts	
たたみ鰯	1,000 円
Sardine Chips	
自家製新物からすみ大根	2,800 円
Homemade Dried Mullet Roe and Daikon	

造り Sashimi

本日の造り盛り合わせ Assorted Today's Sashimi	
三種 (Three kinds)	4,500 円～
五種 (Five kinds)	6,000 円～
白身造り 又は うす造り	3,300 円
White Fish Sashimi	
あおり鳥賊	2,800 円
Squid	
真蛸	2,800 円
Octopus	
鮪 (赤身 又は トロ)	3,300 円～
Tuna or Fatty Tuna	
鱧ちり	3,300 円
Parboiled Pike Conger	
北海道バフン雲丹	3,800 円
Sea Urchin from Hokkaido	
生雲丹三種食べ比べ	10,000 円
Three kinds of Fresh Sea Urchin	

吸物 Soup Dish

鱧吸	2,300 円
Pike Conger Clear Soup	
甘鯛と冬瓜の吸物	2,300 円
Tilefish and Winter Melon Soup	
鮎沢煮椀	1,800 円
Sweetfish and Shredded Vegetables Soup	

一品料理

A LA CARTE

小鍋 Small Hot Pot

鱧小鍋	3,000 円
Small Hot Pot of Pike Conger	
黒毛和牛と季節野菜小鍋	3,300 円
Small Hot Pot of Wagyu Beef and Seasonal Vegetables	
ねぎま小鍋 (葱・中トロ)	3,500 円
Small Hot Pot of Fatty Tuna and Leek	

焼物 Grilled Dish

車海老塩焼 (2本)	3,200 円
Two Grilled Tiger Prawn	
鱧照焼	2,800 円
Pike Conger Teriyaki	
鰻 白焼又は蒲焼	3,800 円
Grilled Eel or Glaze-grilled Eel	
若鮎塩焼 (2尾)	2,600 円
Grilled Two Young Sweetfish with Salt	
鮑と青アスパラバター焼	4,200 円
Sauteed Abalone and Asparagus with Butter	
近江牛ローストビーフ	3,800 円
Roast Omi Beef	
黒毛和牛炭火焼 (60g)	4,800 円
Charcoal-grilled Wagyu Beef 60g	
出汁巻玉子	1,200 円
Rolled Egg with Dashi Broth	

揚げ物 Fried Dish



野菜天婦羅	3,300 円
Vegetable Tempura	
天婦羅盛り合わせ	4,600 円
Assorted Tempura	
車海老 生揚げ又は天婦羅 (2本)	3,200 円
Blue Rare Fried Two Tiger Prawn or Two Tiger Prawn Tempura	
若鮎唐揚げ (2尾)	2,600 円
Deep-fried Two Young Sweetfish	
生雲丹磯辺揚げ	3,000 円
Fresh Sea Urchin and Seaweed Tempura	
鱧と茄子揚げ出し	2,300 円
Fried Pike Conger and Eggplant in Dashi	
鰻の長芋と茄子挟み揚げ	2,800 円
Deep-fried Eel Sandwich with Japanese Yam, Eggplant	

炊き合せ・蒸しもの Steamed Dish

野菜炊き合わせ	1,700 円
Steamed Vegetables	
冬瓜と飛龍頭 海老餡掛け	1,900 円
Winter Melon and Deep-fried Tofu Dumpling, Shrimp Thick Sauce	
近江牛柔らか煮と焼茄子	2,500 円
Simmered Omi Beef, Grilled Eggplant	
鱧黄身煮と冬瓜 小芋煮	2,300 円
Simmered Pike Conger, Egg Yolk, Winter Melon and Taro	
和牛テール蒸し吸	2,800 円
Steamed Wagyu Beef Tail Soup	
茶碗蒸し	1,800 円
Steamed Brothy Egg Custard	

一品料理

A LA CARTE

御食事 Rice/Noodles

	酢立そば	1,900 円
	Sudachi Soba Noodles	
	海老天うどん (海老2尾)	2,500 円
	Udon Noodles with Two Prawn Tempura	
	野菜雑炊	1,800 円
	Rice Porridge with Vegetables, Pickles	
	にぎり寿司盛り合わせ (5貫)	3,800 円
	Assorted 5 pieces Sushi	
	鉄火巻 (6貫)	2,100 円
	Tuna Sushi Roll (6 pieces)	
	かっぱ巻 (6貫)	900 円
	Cucumber Sushi Roll (6 pieces)	
	しんこ巻 (6貫)	900 円
	Japanese Pickles Sushi Roll (6 pieces)	
	梅しそ巻 (6貫)	900 円
	Japanese Plum and Shiso Leaf Sushi Roll (6 pieces)	

御食事 Rice

	鯛釜飯	3,800 円
	Kamameshi Rice with Sea Bream	
	鰻釜飯	4,500 円
	Kamameshi Rice with Eel	
	鮑釜飯	4,500 円
	Kamameshi Rice with Abalone	
	新生姜と枝豆釜飯	3,200 円
	Kamameshi Rice with Ginger and Edamame	
	玉蜀黍釜飯	3,200 円
	Kamameshi Rice with Corn	

※釜飯は二名様分の量です。40 分程お時間いただきます。
Kamameshi Rice is cooked for two persons. It takes about 40 minutes.

デザート Dessert

	ココナッツマンゴープリン	1,300 円
	Coconut Mango Pudding	
	カルピスミルクソルベ	900 円
	Calpico Milk Sherbet	
	メロン	1,800 円
	Melon	
	マンゴー	1,500 円
	Mango	
	西瓜	900 円
	Water Melon	
	フルーツ3種盛り合わせ	2,000 円
	Assorted Fruits	