

## 《平日限定》お膳物

### WEEKDAY LUNCH SET

#### 上天丼

“TENDON”

天丼 (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<br>Appetizer     | 滝川豆腐 山葵美味出汁<br>Takigawa Tofu, Wasabi and Dashi Broth Jelly   |
| 煮物椀<br>Steamed Dish | 鱧煮麺 焼椎茸<br>Pike Conger with Noodles, Grilled Shiitake Mushroom Soup  |
| 造り<br>Sashimi       | 季節の造り二種盛り<br>Assorted Two Kinds of Seasonal Sashimi  |
| 八寸<br>Assorted Dish | 冷やし小芋と鱧の子玉メ 小蛸と糸瓜の酢の物 マスカット白和え<br>茄子田楽 合鴨照焼粒マスタード 青瓜昆布メ 枝豆と玉蜀黍搔揚げ<br>Taro and Pike Conger Roe with Egg, Vinegared Octopus and Sponge Gourd, Muscat dressed with Tofu, Eggplant Dengaku, Duck Teriyaki with Mustard, Kelp-cured Melonette, Edamame and Corn Tempura |
| 合肴<br>Grilled Dish  | 真鱈ポテサラ herb 焼<br>Grilled Horse Mackerel with Potato Salad and Herbs<br>【+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<br>Side Dish     | 無花果と鯛の揚げ出汁<br>Fried Fig and Sea Bream in Dashi Broth   |
| 御飯<br>Rice          | じゃこ釜飯 香の物 赤出汁<br>Kamameshi Rice with Dried Young Sardines, Japanese Pickles, Red Miso Soup   |
| 水菓子<br>Dessert      | アーモンドミルクプリン または 季節のフルーツ<br>Almond Milk Pudding or Seasonal Fruits  |

# 近江牛と鱧会席 9,500 円

## OMI BEEF AND PIKE CONGER COURSE

|                     |  |
|---------------------|--|
| 先付<br>Appetizer     | 鱧ごく々 胡瓜 水茄子 茗荷 大葉紫蘇 貝割れ<br>Pike Conger, Cucumber, Eggplant, Myoga, Shiso, Daikon Sprout  |
| 煮物椀<br>Steamed Dish | 近江牛テール蒸し吸<br>Steamed Omi Beef Tail Soup  |
| 造り<br>Sashimi       | 鱧ちりと季節の造り二種盛り<br>Parboiled Pike Conger and Assorted Two Kinds of Seasonal Sashimi  |
| 凌ぎ<br>Grilled Dish  | 鱧源平寿司<br>Pike Conger Sushi   |
| 合肴<br>Fried Dish    | 近江牛サーロイン焼しゃぶ<br>Grilled Sliced Omi Beef Sirloin  |
| 揚物<br>Side Dish     | 天ぶら 鱧 腹骨煎餅 厚切りかぼちゃ 蓮根 青味<br>Assorted Tempura; Pike Conger, Fich Chips, Pumpkin, Lotus Root, Greens                                       |
| 御飯<br>Rice          | 近江牛時雨煮釜飯 香の物 赤出汁<br>又は 近江牛肉そば<br>Kamameshi Rice with Simmered Omi Beef, Japanese Pickles, Red Miso Soup<br>or Soba Noodles with Omi Beef |
| 水菓子<br>Dessert      | アーモンドミルクプリン または 季節のフルーツ<br>Almond Milk Pudding or Seasonal Fruits  |

# 椿 - つばき 16,000 円

## TSUBAKI

|                     |   |
|---------------------|---|
| 先付<br>Appetizer     | 冷やし茶碗蒸し<br>Chilled Brothy Egg Custard   |
| 煮物椀<br>Steamed Dish | 冬瓜すり流し 太刀魚炙り 焼茄子<br>Winter Melon Puree, Seared Swordfish, Grilled Eggplant Soup   |
| 造り<br>Sashimi       | 季節の造り三種盛り<br>Assorted Three kinds of Seasonal Sashimi   |
| 酒菜<br>Assorted Dish | 蟹とおかわかめの酢の物 マスカットと無花果白掛け<br>鱧寿司 茗荷酢 芋たこなんきん松葉串 青瓜昆布メ<br>Vinegared Crab and Madeira Vine, Muscat and Fig dressed with Tofu,<br>Pike Conger Sushi, Vinegared Myoga, Skewered Taro Octopus Pumpkin, Kelp-cured Melonette |
| 合肴<br>Grilled Dish  | 鮑と夏野菜バター焼<br>Grilled Abalone and Summer Vegetables  |
| 強肴<br>Noodles       | トマト酢立そば<br>Soba Noodles with Tomato and Sudachi   |
| 鉢物<br>Side Dish     | 鱧蓮蒸し 鱧の子鱉甲餡<br>Steamed Pike Conger Dumpling, Pike Conger Roe Thick Sauce  |
| 御飯<br>Rice          | 鮎釜飯 香の物 赤出汁<br>Kamameshi Rice with Sweetfish, Japanese Pickles, Red Miso Soup   |
| 水菓子<br>Dessert      | 抹茶アイス または 季節のフルーツ<br>Matcha Ice Cream or Seasonal Fruits  |

# はなの特別会席 23,000 円

## SEASONAL DINNER COURSE

|                     |  |
|---------------------|--|
| 先付<br>Appetizer     | 冷やし茶碗蒸し<br>Chilled Brothy Egg Custard  |
| 煮物椀<br>Steamed Dish | あこう葛叩き 焼茄子<br>Steamed Grouper with Kudzu, Grilled Eggplant Soup  |
| 造り<br>Sashimi       | 季節の造り四種盛り<br>Assorted Four kinds of Seasonal Sashimi   |
| 酒菜<br>Assorted Dish | 蟹とおかわかめの酢の物 マスカットと無花果白掛け<br>鱧肝鱧笛時雨煮 合鴨ロース粒マスタード 青瓜昆布メ<br>鱧寿司 茗荷酢 芋たこなんきん松葉串<br>Vinegared Crab and Madeira Vine, Muscat and Fig dressed with Tofu,<br>Simmered Pike Conger Liver and Swim Bladder, Duck Loin with Mustard, Kelp-cured Melonette,<br>Pike Conger Sushi, Vinegared Myoga, Skewered Taro Octopus Pumpkin |
| 合肴<br>Grilled Dish  | 近江牛サーロイン炭火烧 季節焼野菜<br>Charcoal-grilled Omi Beef Sirloin, Seasonal Vegetables<br>【+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<br>Fried Dish    | 鱧カツ 漬物タルタルソース おろしポン酢<br>Pike Conger Cutlet, Pickles Tartar Sauce, Ponzu and Grated Daikon  |
| 鉢物<br>Side Dish     | 赤甘鯛蓮蒸し 鱧の子籠甲飴<br>Steamed Red Tilefish Dumpling, Pike Conger Roe Thick Sauce  |
| 御飯<br>Rice          | 鮑釜飯 香の物 赤出汁<br>Kamameshi Rice with Abalone, Japanese Pickles, Red Miso Soup  |
| 水菓子<br>Dessert      | 抹茶アイスのあんみつ または 季節のフルーツ<br>Matcha Ice Cream Anmitsu or Seasonal Fruits  |

# 雲丹づくしと和牛会席 33,000 円

## SEA URCHIN AND WAGYU COURSE

|                     |   |
|---------------------|---|
| 先付<br>Appetizer     | 鱧ちり 生雲丹 梅肉ジュレかけ<br>Pike Conger and Fresh Sea Urchin with Japanese Plum Jelly  |
| 煮物椀<br>Steamed Dish | 和牛テール蒸し吸<br>Steamed Wagyu Beef Tail Soup  |
| 造り<br>Sashimi       | 生雲丹三種盛合わせ 季節の造り二種<br>Three kinds of Fresh Sea Urchin, Two kinds of Seasonal Sashimi   |
| 合肴<br>Grilled Dish  | 炭火焼 和牛サーロインとヘレ食べ比べ<br>Charcoal-grilled Wagyu Beef Sirloin and Fillet  |
| 強肴<br>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<br>Fried Swordfish with Sea Urchin and Shiso, Corn and Edamame Tempura  |
| 鉢物<br>Simmered Dish | 車海老黄身煮 焼茄子 小芋 生姜餡掛け<br>Prawn dressed with Egg Yolk, Eggplant, Taro, Ginger Thick Sauce  |
| 御飯<br>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<br>Kamameshi Rice with Omi Beef and Burdock Kimpira or Japanese Zosui with Abalone, Sea Urchin, Seaweed<br>※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<br>Pickles      | 三種<br>Japanese Pickles  |
| 留椀<br>Soup          | 赤出汁 (釜飯のみ)<br>Red Miso Soup for people who choose Kamameshi Rice  |
| 水菓子<br>Dessert      | 抹茶アイスのあんみつ または 季節のフルーツ<br>Matcha Ice Cream Anmitsu or Seasonal Fruits   |

# 一品料理

## A LA CARTE

### 小鉢 Appetizer

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| もずく酢                               | 900 円   |
| Vinegared Mozuku Seaweed           |         |
| 滝川豆腐                               | 1,300 円 |
| Takigawa Tofu                      |         |
| 万願寺唐辛子焼浸し                          | 900 円   |
| Grilled Manganji Pepper with Dashi |         |
| 鱧ざく                                | 1,500 円 |
| Pike Conger and Cucumber           |         |
| 冷やし茶碗蒸し                            | 1,800 円 |
| Chilled Brothy Egg Custard         |         |
| フルーツトマト                            | 800 円   |
| Fruit Tomato                       |         |
| 水茄子生ハム巻                            | 900 円   |
| Eggplant rolled in Dry-cured Ham   |         |

### 珍味 Delicacies

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| 烏賊このわた                                | 2,300 円 |
| Squid Konowata                        |         |
| 蟹とおかわかめ浸し                             | 1,500 円 |
| Crab and Madeira Vine in Dashi        |         |
| 白身鯛腸塩辛和え                              | 1,800 円 |
| White Fish with Salted Sea Bream Guts |         |
| たたみ鯛                                  | 1,000 円 |
| Sardine Chips                         |         |
| 自家製からすみ大根                             | 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                  |          |
| あおり烏賊                               | 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              |         |
| あこうと冬瓜の吸物                           | 2,300 円 |
| Grouper and Winter Melon Soup       |         |
| 太刀魚と焼茄子の吸物                          | 2,300 円 |
| Swordfish and Grilled Eggplant 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          |         |
| 真鱈ポテサラ焼                                   | 1,900 円 |
| Grilled Horse Mackerel with Potato Salad  |         |
| 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                               |         |
| 丸茄子田楽  | 2,100 円 |
| Eggplant Dengaku   |         |
| 生雲丹磯辺揚げ  | 3,000 円 |
| Fresh Sea Urchin and Seaweed Tempura   |         |
| 無花果と鯛揚げ出汁  | 2,100 円 |
| Fried Fig and Sea Bream 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            |         |
| 本日の鮮魚煮付け                      | 2,500 円 |
| Simmered Today's Fish         |         |
| 赤甘鯛蓮蒸し                        | 2,500 円 |
| Steamed Red Tilefish Dumpling |         |
| 鱧蓮蒸し                          | 2,500 円 |
| Steamed Pike Conger Dumpling  |         |
| 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)  |         |
|  かつば巻 (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   |         |
| 近江牛時雨煮釜飯  | 3,800 円 |
| Kamameshi Rice with Simmered Omi Beef   |         |
|  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

|  |         |
|--|---------|
| アーモンドミルクプリン  | 1,300 円 |
| Almond Milk Pudding  |         |
| 抹茶アイス  | 900 円   |
| Matcha Ice Cream   |         |
|  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 |         |