

## お膳物 《平日限定》 LUNCH SET (Weekdays Only)

三段弁当 “SANDAN BENTO”	造り 焼物 酒菜 御飯 吸物 果物 Sashimi, Grilled Dish, Shusai, Rice, Soup, Fruits	5,100 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

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

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.

# なでしこ 7,500 円

## NADESHIKO

先付 Appetizer	カリフラワーすり流し 西京味噌風味 桜海老 フレンチキャビア カリフローレ ピーテンドリル Cauliflower Puree with Saikyo Miso, Sakura Shrimp, French Caviar, Stick Cauliflower, Pea Tendrils
煮物椀 Steamed Dish	鯛つみれ かぶら 梅人参 鬚葱 Sardin Dumpling Soup, Turnip, Carrot, Green Onion
造り Sashimi	季節の造り二種盛り あしらい 山葵醤油 ちり酢 天日塩 Assorted Two Kinds of Seasonal Sashimi, Wasabi Soy Sauce, Ponzu, Salt
八寸 Assorted Dish	大豆昆布煮 小蛸と蚕豆酒盗バター 河豚湯引きと白オボン酢 紅葉卸し 浅葱 蕎麦寿司 甘酢生姜 スナッフ豌豆 玉鉤弱辛煮 金時人参梅煮 Simmered Soy Bean with Kelp, Small Octopus and Broad Bean with Shuto Butter, Parboiled Blowfish and Chinese Cabbage with Ponzu, Grated Daikon, Red Pepper, Green Onion Soba Noodles Sushi, Sweet Vinegared Ginger, Snap Peas, Spicy-simmered Konjac, Simmered Carrot
合肴 Grilled Dish	鱈親子菜種焼 柚子大根 酢取り茗荷 Grilled Cod and Cod Roe, Yuzu Daikon, Vinegared Myoga
鉢物 Steamed Dish	空也蒸し 海老 焼穴子 銀杏 百合根 絹豆腐 銀餡 三つ葉 ふり柚子 Steamed Brothy Egg Custard with Shrimp, Grilled Conger Eel, Ginkgo Nut, Lily Bulb, Tofu, Starchy Sauce
御飯 Rice	ズワイ蟹釜飯 香の物 赤出汁 又は ズワイ蟹雑炊 香の物 Kamameshi Rice with Crab, Pickles, Soup or Crab Rice Porridge, Pickles ※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
水菓子 Dessert	ロイヤルミルクティープリン 生クリーム 苺 ピスタチオ ミント 又は 季節のフルーツ Milk Tea Pudding, Whipped Cream, Strawberry, Pistachio, Mint or Seasonal Fruits

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

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

# やまぐち万福ランチ会席 9,000 円

## YAMAGUCHI LUNCH COURSE

先付 Appetizer	ふく湯引き はなっこり一胡麻レモン白和え ミニトマト レッドソレル Parboiled Blowfish, Hanakkori, Sesame and Lemon dressed with Tofu, Mini Tomato
煮物椀 Steamed Dish	海老蓮根餅 岩国れんこん 車海老 銀杏 百合根 人参 青味 松葉柚子 Steamed Tiger Prawn and Lotus Root, Ginkgo Nut, Lily Bulb, Carrot, Greens, Yuzu
造り Sashimi	とら河豚 ふく刺しと季節の造り あしらい 山葵醤油 ぽん酢 萩の塩 Blowfish Sashimi and Seasonal Sashimi, Wasabi and Soy Sauce, Ponzu, Salt
合肴 Grilled Dish	萩市 大坂屋商店直送 寒鰯塩焼 柚子胡椒風味 葱 長芋おろし 茗荷酢 金柑甘露煮 Grilled Sawara from Yamaguchi, Yuzu Pepper, Green Onion, Grated Japanese Yam, Vinegared Myoga, Kumquat
強肴 Fried Dish	やまぐち唐揚げ食べ比べ 萩のシマフグ 長州黒かしわ 青唐 レモン Taste Comparing; Deep-fried Blowfish and Deep-fried Chicken, Green Chili Pepper, Lemon
鉢物 Side Dish	萩むつみ豚と白才の葛煮 かぶら 占地 人参 浅葱 針柚子 黒胡椒 Simmered Pork and Chinese Cabbage with Kudzu, Turnip, Shimeji Mushroom, Carrot, Green Onion, Black Pepper

【+2,000 円】ふくちり小鍋に変更いただけます。

Change to Small Hot Pot of Blowfish

食事 Noodles/Rice	瓦そば風 茶蕎麦 ニラ醬油牛そばろ 錦糸玉子 青葱 レモン 紅葉おろし 蕎麦出汁 又は 岩国寿司 赤出汁 Stir-Fried Green Tea Soba Noodles, Minced Beef, Sliced Egg, Green Onion, Soba Broth or Iwakuni-style Pressed Sushi, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	山口みかんパンナコッタ 苺 黒豆 温州みかん ミント 又は 季節のフルーツ Yamaguchi Orange Panna Cotta, Strawberry, Black Bean, Mandarin Orange, Mint or Seasonal Fruit

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルギー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.

# つばき 16,000 円

## TSUBAKI

- 先付                      筍と車海老 木の芽ジュレ掛け うるい 菜の花 煎玉  
Appetizer                Bamboo Shoot and Tiger Prawn with Japanese Pepper Leaf Jelly, Urui, Canola Flower, Fried Egg
- 煮物椀                    自家製西京仕立て 鱈酒蒸し 絹揚げ 梅大根人参 屈み 溶き辛子  
Steamed Dish            Steamed Spanish Mackerel with Sake, Freid Tofu, Daikon, Carrot, Ostrich Fern, Japanese Mustard
- 造り                      季節の造り四種盛り あしらひ 山葵醤油 ちり酢 天日塩  
Sashimi                 Assorted Four kinds of Seasonal Sashimi, Wasabi, Ponzu, Salt
- 焼物                      はなの流 鰯大根 鰯塩焼 大根ステーキ 柚子胡椒雲飴掛け サラダ水菜  
Grilled Dish            Grilled Yellowtail and Daikon Steak, Yuzu Pepper and Grated Daikon Thick Sauce, Mizuna  
【+1,000 円】鰯塩焼を黒毛和牛サーロインスライスへ変更いただけます。Change Grilled Yellowtail to Sliced Wagyu Beef Sirloin
- 旬菜                      わかさぎ 天ぷら又は南蛮漬け  
Fried Dish                Wakasagi Tempura or Japanese escabeche of Wakasagi
- 鉢物                      鱈白子入り茶碗蒸し 海老芋 椎茸 イクラ 銀飴 ふり柚子 芽三つ葉  
Side Dish                Steamed Brothy Egg Custard with Cod Roe, Shrimp-shaped Taro, Shiitake Mushroom, Salmon Roe, Starchy Sauce
- 御飯                      酢立香る河豚釜飯 牛蒡 人参 浅葱 香の物 赤出汁  
Rice                      Kamameshi Rice with Blowfish, Sudachi Flavor, Japanese Pickles, Red Miso Soup
- 水菓子                    ロイヤルミルクティープリン 生クリーム 苺 ピスタチオ ミント 又は 季節のフルーツ  
Dessert                 Milk Tea Pudding, Whipped Cream, Strawberry, Pistachio, Mint or Seasonal Fruits

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

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.

# やまぐち万福ディナー会席 23,000 円

## YAMAGUCHI DINNER COURSE

先付	岩国れんこん葛豆腐 生雲丹 車海老 蓮根チップ 青紫蘇 胡麻風味ジュレ
Appetizer	Lotus Root and Kudzu Tofu, Sea Urchin, Tiger Prawn, Lotus Root Chips, Shiso, Sesame Jelly
煮物椀	山口県直送 くえ葛叩き かぶら 人参 青味 柚子
Steamed Dish	Longtooth Grouper straight from Yamaguchi, Turnip, Carrot, Greens, Yuzu, Kudzu Soup
造り	とら河豚 ふく刺しと季節の造り二種 あしらい 山葵醤油 ぼん酢 萩の塩
Sashimi	Blowfish Sashimi, Two kinds of Seasonal Sashimi, Wasabi, Ponzu, Salt
酒菜	はなっこり一辛子和え けずりかまぼこ あおり烏賊と分葱ぬた和え ちしやなます
Assorted Dish	寒鱈シャリこま握り寿司 茗荷酢 錦帯橋漬 チキンチキンごぼう
	Hanakkori and Japanese Mustard, Fish Cake Flakes, Squid and Greens with Vinegared Miso, Lettuce with Vinegared Miso, Sawara Mini Sushi, Vinegared Myoga, Japanese Pickles, Pan-fried Chicken and Burdock
焼物	やまぐち和牛 燦 <sup>きらめき</sup> サーロイン炭火烧 季節焼野菜 岩塩 山葵割醤油 葱麦味噌
Side Dish	Charcoal-grilled Yamaguchi Wagyu Beef Sirloin, Seasonal Vegetables, Rock Salt, Wasabi and Soy Sauce, Miso
	【+2,000 円】やまぐち和牛燦へレに変更いただけます。Change to Yamaguchi Wagyu Beef Fillet
鉢物	萩市 大坂屋商店直送 赤甘鯛しゃぶしゃぶ ハリハリ野菜 茸 絹豆腐 しゃぶ餅 柚子屋本店の柚子胡椒
Small Hot Pot	又は とら河豚 ふくちり小鍋
	Small Hot Pot of Tilefish or Small Hot Pot of Blowfish
御飯	地鶏けんちょう釜飯 長州黒かしわ 大根 人参 蒟蒻 薄揚げ 木綿豆腐 杉本利兵衛の焼き抜き蒲鉾 浅葱
Rice	又は 瓦そば風 茶蕎麦
	Kamameshi Rice with Chicken and Vegetables or Stir-Fried Green Tea Soba Noodles, Minced Beef, Soba Broth
	※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	うまもん無添加漬物 三度漬白才 甘酢白たくあん 奈良漬
Pickles	Assorted Japanese Pickles from Yamaguchi
留椀	合わせ味噌仕立て
Soup	Mixed Miso Soup
水菓子	やまぐちパフェ ヨーグルトソルベ 生クリーム プチシュークリーム 柚子茶 苺 温州みかん 蕨葉匠本多屋の外郎
Dessert	Yamaguchi Parfait, Yogurt Sherbet, Wipped Cream, Mini Cream Puff, Yuzucha, Strawberry, Mandarin Orange, Sweet Rice Jelly

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

# 一品料理

## A LA CARTE

### 小鉢 Appetizer

もずく酢	900 円
Vinegared Mozuku Seaweed	
筍と車海老 木の芽ジュレ掛け	1,500 円
Bamboo Shoot and Tiger Prawn, Japanese Pepper Leaf Jelly	
カリフラワーすり流し西京風味	1,300 円
Cauliflower Puree with Saikyo Miso	
河豚湯引き	1,500 円
Parboiled Blowfish	
無添加漬物盛り合わせ	800 円
Assorted Japanese Pickles	
揚げ銀杏	1,200 円
Fried Ginkgo Nuts	



### 珍味 Delicacies

烏賊このわた	2,300 円
Squid Konowata	
白身鯛腸塩辛和え	1,800 円
White Fish with Salted Sea Bream Guts	
いくらおろし和え	1,800 円
Salmon Roe and Grated Daikon	
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)	4,000 円～
五種 (Five kinds)	5,500 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	
鱈焼霜	2,500 円
Seared Spanish Mackerel	
鮪 (赤身 又は トロ)	3,300 円～
Tuna or Fatty Tuna	
北海道バフン雲丹	3,500 円
Sea Urchin from Hokkaido	
鉄刺	3,500 円
Blowfish Sashimi	

### 吸物 Soup Dish

くえ葛叩きとかぶらの吸物	2,100 円
Longtooth Grouper with Kudzu and Turnip Soup	
海老蓮根餅の吸物	1,800 円
Steamed Shrimp and Lotus Root Dumpling Soup	
自家製西京仕立て 鱈と絹揚げ	1,800 円
Spanish Mackerel and Fried Tofu, Saikyo Miso Soup	

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

# 一品料理

## A LA CARTE

### 小鍋 Small Hot Pot

黒毛和牛と季節野菜小鍋	2,800 円
Small Hot Pot of Wagyu Beef and Seasonal Vegetables	
ねぎま小鍋 (葱・中トロ)	3,000 円
Small Hot Pot of Fatty Tuna and Leek	
赤甘鯛しゃぶしゃぶ小鍋	3,300 円
Small Hot Pot of Tilefish	

### 焼物 Grilled Dish

車海老塩焼 (2本)	3,200 円
Two Grilled Tiger Prawn	
焼河豚	3,500 円
Grilled Blowfish	
寒鰯 塩焼又は照焼	2,300 円
Grilled Sawara or Sawara Teriyaki	
鰻 白焼又は蒲焼	3,800 円
Grilled Eel or Glaze-grilled Eel	
鮑といろいろ茸バター焼	4,200 円
Sauteed Abalone and Mushrooms 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	
鱈白子パン粉揚げ	2,400 円
Deep-fried Cod Milt with Breadcrumbs	
生雲丹磯辺揚げ	3,000 円
Fresh Sea Urchin and Seaweed Tempura	
河豚唐揚げ	3,500 円
Deep-fried Blowfish	

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.

# 一品料理

## A LA CARTE

### 炊き合せ・蒸しもの Steamed Dish

野菜炊き合わせ	1,700 円
Steamed Vegetables	
萩むつみ豚と白才の葛煮	1,900 円
Simmered Pork and Chinese Cabbage	
甘鯛かぶら蒸し	2,800 円
Steamed Tilefish and Turnip	
河豚ちり蒸し	3,900 円
Steamed Blowfish	
茶碗蒸し	1,800 円
Steamed Brothy Egg Custard	

### 御食事 Rice/Noodles

 酢立そば	1,900 円
Sudachi Soba Noodles	
 とろろそば (温・冷)	1,900 円
Soba Noodles with Grated Japanese Yam (Hot or Cold)	
海老天うどん (海老2尾)	2,500 円
Udon Noodles with Two Prawn Tempura	
鰻茶漬け	2,300 円
Boiled Rice in tea with Eel, Pickles	
 野菜雑炊	1,800 円
Rice Porridge with Vegetables, Pickles	
じゃこ御飯	2,000 円
Rice with Young Sardines, Miso Soup, 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)	

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

# 一品料理

## ALA CARTE

### 御食事 Rice

鯛釜飯	3,800 円
Kamameshi Rice with Sea Bream	
鰻釜飯	4,200 円
Kamameshi Rice with Eel	
鮑釜飯	5,000 円
Kamameshi Rice with Abalone	
ズワイ蟹釜飯	4,000 円
Kamameshi Rice with Crab	

※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

	山口みかんパannaコッタ	1,300 円
	Yamaguchi Orange Panna Cotta	
	やまぐちパフェ	2,000 円
	Yamaguchi Parfait	
	季節のソルベ	900 円
	Seasonal Sherbet	
	メロン	1,800 円
	Melon	
	苺	1,500 円
	Strawberry	
	オレンジ	800 円
	Orange	
	フルーツ3種盛り合わせ	2,000 円
	Assorted Fruits	

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.