

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

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.

撫子 - なでしこ 7,500 円

NADESHIKO

先付 Appetizer	春キャベツとスモークサーモン 辛味大根ジュレ Spring Cabbage and Smoked Salmon, Spicy Daikon Jelly
煮物椀 Steamed Dish	筏白魚 玉子豆腐 こごみ Icefish, Egg Tofu and Ostrich Fern Soup
造り Sashimi	季節の造り二種盛り Assorted Two Kinds of Seasonal Sashimi
八寸 Assorted Dish	筍と蒟蒻 烏賊木の芽和え 若牛蒡炒め煮 袱紗焼玉子 針魚小袖寿司 酢取り茗荷 海老艶煮 青アスパラおかき揚げ スナップ豌豆とクリームチーズ生ハム巻 Bamboo Shoot, Konjac, Squid, Japanese Pepper Leaf, Stir-fried Young Burdock, Rolled Egg, Halfbeak Sushi, Vinegared Myoga, Simmered Shrimp, Fried Asparagus, Snap Pea and Cream Cheese with Dry-cured Ham
合肴 Grilled Dish	鯖木の芽焼 落田舎煮 Grilled Spanish Mackerel with Japanese Pepper Leaf, Simmered Butterbur
鉢物 Side Dish	新じゃが芋と鯛の揚げ出し 桜海老餡掛け Potato and Fried Sea Bream in Dashi, Sakura Shrimp Starchy Sauce
御飯 Rice	豆ごはん 香の物 赤出汁 Rice with Green Peas, Japanese Pickles, Red Miso Soup 【+1,000 円】蛸と菜の花御飯に変更いただけます。Change to Rice with Octopus and Canola Flower
水菓子 Dessert	いちごパンナコッタ または 季節のフルーツ Strawberry Panna Cotta or Seasonal Fruits

桔梗 - ききょう 9,000円

KIKYO

先付 Appetizer	春キャベツとスモークサーモン 辛味大根ジュレ Spring Cabbage and Smoked Salmon, Spicy Daikon Jelly
煮物椀 Steamed Dish	白身魚葛叩き 玉子豆腐 White Fish with Kudzu and Egg Tofu Soup
造り Sashimi	季節の造り三種盛り Assorted Three Kinds of Seasonal Sashimi
八寸 Assorted Dish	筍と蒟蒻 烏賊木の芽和え 若牛蒡炒め煮 袱紗焼玉子 針魚小袖寿司 酢取り茗荷 海老艶煮 青アスパラおかき揚げ スナップ豌豆とクリームチーズ生ハム巻 Bamboo Shoot, Konjac, Squid, Japanese Pepper Leaf, Stir-fried Young Burdock, Rolled Egg, Halfbeak Sushi, Vinegared Myoga, Simmered Shrimp, Fried Asparagus, Snap Pea and Cream Cheese with Dry-cured Ham
合肴 Grilled Dish	サクラマス露の薑味噌焼 落田舎煮 Grilled Masu Salmon with Butterbur Sprout and Miso, Simmered Butterbur
強肴 Fried Dish	春野菜天婦羅 Spring Vegetable Tempura 【+1,500円】春のにぎわい天ぷら（車海老、螢烏賊、春野菜三種）に変更いただけます。 Change to Assorted Tempura (Prawn, Firefly Squid, Spring Vegetables)
鉢物 Side Dish	新じゃが芋と鯛の揚げ出し 桜海老餡掛け Potato and Fried Sea Bream in Dashi, Sakura Shrimp Starchy Sauce
御飯 Rice	蛸と菜の花釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Octopus and Canola Flower, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	いちごパannaコッタ または 季節のフルーツ Strawberry Panna Cotta or Seasonal Fruits

椿 - つばき 16,000 円

TSUBAKI

先付 Appetizer	碓井豆胡麻豆腐 海老 キャビア Green Peas and Sesame Tofu, Shrimp, Caviar
煮物椀 Steamed Dish	活け蛤真丈 春大根 ごとみ Steamed Fresh Clam Dumpling, Spring Daikon, Ostrich Fern
造り Sashimi	季節の造り三種盛り Assorted Three kinds of Seasonal Sashimi
酒菜 Assorted Dish	筍と蒟蒻 烏賊木の芽和え 若牛蒡炒め煮 花鰹 小蛸と菜の花 煎玉 針魚と花山葵 加減酢ゼリー 春キャベツとスモークサーモン Bamboo Shoot, Konjac, Squid, Japanese Pepper Leaf, Stir-fried Young Burdock, Octopus, Canola Flower, Fried Egg, Halfbeak and Wasabi Flower, Mixed Vinegar Jelly, Spring Cabbage and Smoked Salmon
合肴 Grilled Dish	和牛ローストビーフ 季節の焼野菜 Wagyu Roast Beef, Grilled Seasonal Vegetables 【+3,000 円】近江牛炭火焼に変更いただけます。Change to Charcoal-grilled Omi Beef
強肴 Fried Dish	鯛白子パン粉揚げ 桜海老と青アスパラ搔き揚げ Deep-fried Soft Roe of Sea Bream with Breadcrumbs, Sakura Shrimp and Asparagus Tempura
鉢物 Side Dish	若竹煮 Simmered Wakame Seaweed and Bamboo Shoot
御飯 Rice	蛍烏賊と落釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Firefly Squid and Butterbur, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	いちごヨーグルトソルベ または 季節のフルーツ Strawberry and Yogurt Sherbet or Seasonal Fruits

特別会席 ～和牛と鮑と春の恵み～ 23,000 円

SEASONAL DINNER COURSE

先付 Appetizer	貝三昧と春山菜 木の芽酢ゼリー Steamed Abalone, Pen Shell, Torigai, Spring Vegetables, Japanese Pepper Leaf and Vinegar Jelly
煮物椀 Steamed Dish	活け蛤真丈 春大根 ごごみ Steamed Fresh Clam Dumpling, Spring Daikon, Ostrich Fern
造り Sashimi	初鰹叩きと季節の造り三種 Seared Bonito, Assorted Three kinds of Seasonal Sashimi
酒菜 Assorted Dish	筍と蒟蒻 烏賊木の芽和え 若牛蒡炒め煮 花鰹 蛍烏賊艶煮と花山葵 針魚と山葵菜の酢の物 春キャベツとスモークサーモン 車海老と青アスパラ ヤングコーン胡麻和え Bamboo Shoot, Konjac, Squid, Japanese Pepper Leaf, Stir-fried Young Burdock, Simmered Firefly Squid, Vinegared Halfbeak and Wasabi Leaf, Spring Cabbage and Smoked Salmon, Prawn, Asparagus and Baby Corn with Sesame Sauce
合肴 Grilled Dish	近江牛炭火焼 Charcoal-grilled Omi Beef
強肴 Fried Dish	春野菜天婦羅 Spring Vegetable Tempura
鉢物 Side Dish	鮑しゃぶしゃぶ または 鮑と新じゃが芋バター焼 Abalone Shabu-shabu or Grilled Abalone and Potato with Butter
御飯 Rice	筍と桜海老釜飯 または 和牛すき焼き釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Bamboo Shoot and Sakura Shrimp or Kamameshi Rice with Wagyu Sukiyaki served with Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	いちごヨーグルトソルベ または 季節のフルーツ Strawberry and Yogurt Sherbet or Seasonal Fruits

一品料理

A LA CARTE

小鉢 Appetizer

もずく酢	900 円
Vinegared Mozuku Seaweed	
うすい豆胡麻豆腐	1,500 円
Green Peas and Sesame Tofu	
若牛蒡炒め煮	1,000 円
Simmered Young Burdock	
筍と蒟蒻 烏賊木の芽和え	1,500 円
Bamboo Shoot, Konjac, Squid, Japanese Pepper Leaf	
蚕豆素揚げ	1,000 円
Fried Broad Beans	
スナック豌豆とクリームチーズ生ハム巻	1,200 円
Snap Pea and Cream Cheese with Dry-cured Ham	

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	
たたみ鯛	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)	5,800 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	
初鰹 造り 又は 叩き	3,300 円
Bonito Sashimi or Seared Bonito	
北海道バフン雲丹	3,500 円
Sea Urchin from Hokkaido	

吸物 Soup Dish

蛤真丈の吸物	1,900 円
Clam Dumpling Clear Soup	
白身葛叩きと玉子豆腐の吸物	2,100 円
White Fish with Kudzu and Egg Tofu Soup	

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)	3,300 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	
サクラマス露の薑味噌焼	2,500 円
Grilled Masu Salmon with Butterbur Sprout and Miso	
鯖 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	
黒毛和牛炭火烧 (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	
春山菜天婦羅	3,300 円
Spring Wild 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	
鯛白子パン粉揚げ	2,400 円
Deep-fried Soft Roe of Sea Bream with Breadcrumbs	
生雲丹磯辺揚げ	3,000 円
Fresh Sea Urchin and Seaweed Tempura	

炊き合せ・蒸しもの Steamed Dish

野菜炊き合わせ	1,700 円
Steamed Vegetables	
若竹と鯛の子煮	1,900 円
Simmered Wakame, Bamboo Shoot, Sea Bream Roe	
鯖煮付け	2,300 円
Simmered Spanish Mackerel	
蛤酒蒸し	2,300 円
Steamed Clams with Sake	
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	
筍釜飯	3,800 円
Kamameshi Rice with Bamboo Shoot	
鰻釜飯	4,200 円
Kamameshi Rice with Eel	
うすい豆釜飯	3,500 円
Kamameshi Rice with Green Peas	

※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

 苺パannaコッタ	1,300 円
Strawberry Panna Cotta	
 苺ヨーグルトソルベ	900 円
Strawberry Yogurt 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	