鈴
Suzu

旬
平貝と野萱草の霙酢掛け、焼き椎茸、スナップエンドウ
Razor Clam and Orange Daylily with Grated Turnip Vinegar
Grilled Shiitake Mushroom, Snap Pea

椀
油目、蓬麩、筍、こごみ、花弁人参、木の芽
Aburame Fish, Mugwort Wheat Gluten, Bamboo Shoot, Kogomi,Carrot, Kinome

鮮
本日の造り
Sashimi of the Day

温物
筍飛竜頭の菜の花餡掛け、生姜
Deep-Fried Tofu with Bamboo Shoot with Nanohana Flower Dashi Sauce, Ginger

組肴
鱚黄身ロー焼き、蚕豆、海老、蛍烏賊酢味噌掛け
いくら寿司、うるい真砂和え、胡麻豆腐新緑餡
Grilled Raw Kisu Fish and Egg Yolk, Broad Beans, Shrimp, Hotaru Squid with Vinegar Miso
Salmon Roe Sushi, Urui with Fish Roe, Sesame Tofu Green Pea Tofu Sause

舞
海老紫蘇揚げ、魴鮄、水茄子、ブロッコリーニ、小玉葱、藻塩
Shrimp with Shiso Leaf, Houbou Fish, Eggplant, Broccolini, Onion, Seaweed Salt

止鉢
鳥取県日南町コシヒカリで炊いた海苔と昆布の御飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Seaweed and Kelp
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート
寄せヨーグルト、蜂蜜ゼリー掛け
Yogurt with Honey Jelly

9,000
w m e s

w = 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
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
小蛸と菜の花の辛子黄身酢掛け、生雲丹、土佐酢ゼリー
Octopus and Nanohana Flower with Mustard Egg Yolk Vinegar
Sea Urchin, Tosazu Vinegar Jelly

椀
油目、蓬麩、筍、こごみ、花弁人参、木の芽
Aburame Fish, Mugwort Wheat Gluten, Bamboo Shoot, Kogomi,Carrot, Kinome

鮮
本日の造り二種盛り
Duo Sashimi of the Day

温物
白魚と新玉葱の飯蒸し、たらの芽、桜海老、木の芽餡
Steamed Rice with Shirauo Fish and Onion, Aralia Sprout, Sakura Shrimp Kinome Dashi Sause

組肴
鱚黄身ロー焼き、蚕豆、海老、蛍烏賊酢味噌掛け
いくら寿司、うるい真砂和え、胡麻豆腐新緑餡
Grilled Raw Kisu Fish and Egg Yolk, Broad Beans, Shrimp, Hotaru Squid with Vinegar Miso
Salmon Roe Sushi, Urui with Fish Roe, Sesame Tofu Green Pea Tofu Sause

焼皿
黒毛和牛サーロイン炭火焼き、葉にんにく味噌
カリフローレ、アスパラガス、小玉葱
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Garlic Leaf with Miso,Cauliflower, Asparagus, Onion

止鉢
鳥取県日南町コシヒカリのちりめん山椒と花山葵御飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice
with Small Dried Sardine with Sansho Pepper and Wasabi Flower
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート
寄せヨーグルト、蜂蜜ゼリー掛け、甘味
Yogurt with Honey Jelly, Japanese Sweets

13,800
w m e s

黒毛和牛サーロインは黒毛和牛フィレに変更できます
It’s possible to change from Kuroge Wagyu Beef Sirloin to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin
2,660 円追加料金を頂戴いたします/Supplement 2,660yen

w = 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
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

春味覚
Harumikaku

旬
小蛸と菜の花の辛子黄身酢掛け、生雲丹、土佐酢ゼリー
Octopus and Nanohana Flower with Mustard Egg Yolk Vinegar
Sea Urchin, Tosazu Vinegar Jelly

椀
焼目甘鯛、蓬麩、筍、こごみ、花弁人参、木の芽
Grilled Amadai Fish, Mugwort Wheat Gluten, Bamboo Shoot, Kogomi, Carrot, Kinome

鮮
本日の造り三種盛り
Three Varieties Sashimi of the Day

温物
眼張と筍飛竜頭の菜の花餡掛け、たらの芽、生姜
Mebaru Fish and Deep-Fried Tofu with Bamboo Shoot with Nanohana Flower Dashi Sauce
Aralia Sprout, Ginger

組肴
鱚黄身ロー焼き、蚕豆、海老、蛍烏賊酢味噌掛け
いくら寿司、うるい真砂和え、胡麻豆腐新緑餡
Grilled Raw Kisu Fish and Egg Yolk, Broad Beans, Shrimp, Hotaru Squid with Vinegar Miso
Salmon Roe Sushi, Urui with Fish Roe, Sesame Tofu Green Pea Tofu Sause

舞
車海老、帆立と長芋の湯葉巻き、水茄子、小玉葱、アスパラガス、藻塩
Kuruma Prawn, Scallop with Yam with Yuba, Eggplant, Onion Asparagus, Seaweed Salt

止鉢
鳥取県日南町コシヒカリの鯛胡麻醤油漬け
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Pickled Tai Fish in Soy Sause
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート
きな粉クリームの最中とフルーツ
Monaka Waffle with Soy Bean Flour Cream, Fruits

25,500
w m e s

w = 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
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
毛蟹と野萱草の霙酢掛け、生雲丹、焼き椎茸、スナップエンドウ
Hairy Crab and Orange Daylily with Grated Turnip Vinegar
Sea Urchin, Grilled Shiitake Mushroom, Snap Pea

椀
焼目甘鯛、蓬麩、筍、こごみ、花弁人参、木の芽
Grilled Amadai Fish, Mugwort Wheat Gluten, Bamboo Shoot, Kogomi, Carrot, Kinome

鮮
本日の造り四種盛り
Four Varieties Sashimi of the Day

中皿
イセエビ山椒焼き、筍、菜の花
Grilled Spiny Lobster with Sansho Pepper, Bamboo Shoot, Nanohana

焼皿
黒毛和牛サーロイン炭火焼き、葉にんにく味噌
カリフローレ、アスパラガス、小玉葱
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Garlic Leaf with Miso
Cauliflower, Asparagus, Onion

舞
車海老、鮑、稚鮎、たらの芽、アスパラガス、藻塩
Kuruma Prawn, Abalone, Chiayu Fish, Aralia Sprout, Asparagus, Seaweed Salt

止鉢
握り寿司、赤出汁
Sushi, Akadashi Miso Soup

デザート
きな粉クリームの最中とフルーツ
Monaka Waffle with Soy Bean Flour Cream, Fruits

31,000
w m e c s

黒毛和牛サーロインは黒毛和牛フィレに変更できます
It’s possible to change from Kuroge Wagyu Beef Sirloin to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin
4,100 円追加料金を頂戴いたします /Supplement 4,100yen

w = 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
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

旬
コールドビーフと花山葵のサラダ
Chilled Beef and Wasabi Flower Salad

椀
牛スープ仕立て
フィレ肉、葛素麺、白木耳、花弁人参、こごみ、浅葱
Beef Soup
Beef Tenderloin, Kudzu Noodles, White Wood Ear Mushroom, Carrot
Kogomi, Japanese Chives

向附
頬肉の煮込みと筍の酢味噌掛け
サーロイン出汁しゃぶ胡麻ポン酢掛け
Braised Beef Cheek, Bamboo Shoot with Vinegar Miso
Beef Sirloin, Dashi and Sesame Ponzu Sauce

中皿
牛ブレザオラ寿司、キャビア、芽葱
Beef Bresaola Sushi, Caviar, Japanese Chives

焼皿
イチボ炭火たれ焼き、葉にんにく味噌
カリフローレ、アスパラガス、小玉葱
Charcoal Grilled Aitchbone, Garlic Leaf with Miso
Cauliflower, Asparagus, Onion

舞
フィレ肉カツサンド、フォアグラソース、辛子
Beef Tenderloin Cutlet Sandwich, Foie Gras Sauce, Japanese Mustard

止鉢
鳥取県日南町コシヒカリの白御飯、牛時雨煮、生雲丹
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice
Simmered Beef, Sea Urchin
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート
本日のフルーツと抹茶アイスクリーム
Fruits, Matcha Ice Cream

38,000
w m e

w = 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
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.