



納涼会席
Noryokaiseki

旬

玉蜀黍の摺り流し、生雲丹、スナップエンドウ、花穂紫蘇、柚子
Grated Corn Soup, Sea Urchin, Snap Pea, Shiso Flower, Yuzu Citrus

椀

鱧葛打ち、玉子魚素麺、白木耳、冬瓜、蔓菜、輪切り酢橘
Hamo Eel with Arrowroot Powder, Egg and Minced Fish Noodles, White Kikurage Mushroom
Winter Melon, Tsuruna, Sudachi Citrus

鮮

本日のお造り三種
Three Varieties Sashimi of the Day

温物

青茄子と小芋饅頭の餡掛け、車海老、蓮根、モロッコインゲン、名荷
Steamed Eggplant and Yam Dumpling with Dashi Sauce, Kuruma Prawn, Lotus Root
Broad Beans, Japanese Ginger

組肴

鰯幽庵焼き、鰻八幡巻き、鱈木の芽寿司、順才とトマト、枝豆
蛸柔らか煮、新丸十甘煮、万願寺唐辛子とじゃこの山椒和え、摘まみ湯葉と生雲丹の鱈甲餡掛け Grilled
Kamasu Fish with Citrus Soy Sauce, Unagi Eel with Burdock, Kisu Fish Sushi
Junsai and Tomato, Edamame, Braised Octopus, Sweet Potato
Manganji Green Pepper and Dried Young Sardines with Sansho Pepper
Yuba Skin and Sea Urchin with Dashi Soy Sauce

舞

車海老、鱧梅卸し、島らつきょう、四角豆、椎茸、藻塩
Kuruma Prawn, Hamo Eel with Grated Radish and Plum, Scallion
Winged Bean, Shiitake Mushroom, Seaweed Salt

止鉢

鮎と新生姜の釜飯
味噌汁、香の物
Steamed Rice with Ayu Fish and Ginger
Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツ
甘味
Fruits
Japanese Sweets

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

鱧湯引き、茄子水晶煮、雲丹、オクラ、穂紫蘇、梅出汁、振り柚子
Braised Hamo Eel and Eggplant, Sea Urchin, Okra, Shiso Flower
Dashi Sauce with Plum, Yuzu Citrus

椀

阿候酒蒸し、玉子魚素麺、白木耳、冬瓜、蔓菜、輪切り酢橘
Braised Akou Fish with Sake, Egg and Minced Fish Noodles, White Kikurage Mushroom
Winter Melon, Tsuruna, Sudachi Citrus

鮮

本日のお造り四種
Four Varieties Sashimi of the Day

中皿

鰻飯蒸しと順菜酢
Steamed rice with Unagi Eel, Vinegar Sauce with Junsai

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火たれ焼き、玉蜀黍、蕪、名荷、木の芽、山椒卸し
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Corn, Turnip, Japanese Ginger, Kinome
Grated Daikon Radish with Sansho Pepper

舞

車海老、甘鯛蚕豆揚げ、島らっきょう、四角豆、水茄子、藻塩
Kuruma Prawn, Amadai Fish with Broad Beans, Scallion
Winged Bean, Eggplant, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、味噌汁
Sushi, Miso Soup

デザート

本日のフルーツ
甘味
Fruits
Japanese Sweets

31,000

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
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

牛しゃぶと辛味大根の卸しポン酢、刻み浅葱、蔓紫、花穂紫蘇
Braised Beef with Grated Radish and Ponzu Vinegar Sauce, Japanese Chives
Tsurumurasaki, Shiso Flower

椀

牛素麺、針葱、椎茸
Beef Noodle, Leeks, Shiitake mushroom

向附

牛そぼろと甘味噌の生春巻き
クールドビーフ、金平午房
Fresh Spring Roll with Minced Beef and Sweet Miso
Chilled Beef, Burdock

中皿

牛ブレザオラ寿司、キャビア、芽葱
Beef Bresaola Sushi, Caviar, Young Green Onions

温物

牛頬肉の黒酢餡掛け、玉蜀黍、蕪、万願寺唐辛子
Beef Cheek with Black Vinegar Sauce, Corn, Turnip, Manganji Green Pepper

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

焼きすき肉と白御飯
味噌汁、香の物
Simmered Beef and Steamed Rice
Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツとシャーベット
Fruits, Sherbet

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.