



鈴
Suzu

旬

雲丹玉子豆腐と順菜、海老、穂紫蘇、名荷
Sea Urchin and Egg Tofu, Junsai, Shrimp, Shiso Flower, Japanese Ginger

椀

油目抹茶葛打ち、寄せ蓮根、帯大根、蔓菜、柚子
Aburame Fish with Matcha Arrowroot Powder, Lotus Root, Radish, Tsuruna, Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り
Sashimi of the Day

温物

鱧と午房の玉地蒸し、赤榎木茸、姫三つ葉、粉山椒
Hamo Eel and Burdock with Egg Custard, Akaenoki Mushroom, Mitsuba, Sansho Powder

組肴

伊佐木木の芽焼き、南瓜麩田楽、鱒寿司、稚鮎
摘み湯葉とアボカドの山葵醤油、芋茶巾、蛸旨煮、蚕豆
Grilled Isaki Fish, Pumpkin Wheat Gluten with Miso, Masu Fish Sushi, Baby Ayu Fish
Yuba Tofu Skin and Avocado with Wasabi Soy Sauce
Mushed Sweet Poteto, Braised Octopus, Broad Bean

舞

海老真砂揚げ、太刀魚紫蘇巻き、加賀蓮根、ヤングコーン、オクラ、藻塩
Shrimp with Rice Cracker, Tachiuo Fish with Shiso Leaf, Lotus Root
Young Corn, Okra, Seaweed Salt

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いたシラスと大豆の御飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Shirasu Fish and Soy Beans
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

黄身餡クリームの中、さくらんぼ
Monaka Waffle with Egg Yolk and White Beans Cream, Cherry

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

冷製新緑蒸し、生雲丹、旨出汁ゼリー、長芋、花穂紫蘇
Chilled Green Pea Paste, Sea Urchin, Dashi Stock Jelly, Yam, Shiso Flower

椀

油目抹茶葛打ち、寄せ蓮根、帯大根、蔓菜、柚子
Aburame Fish with Matcha Arrowroot Powder, Lotus Root, Radish, Tsuruna, Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り二種
Duo Sashimi of the Day

中鉢

鱧湯引きと芋茎、トマト
Steamed Hamo Eel and Zuiki, Tomato

組肴

伊佐木木の芽焼き、南瓜麩田楽、鱒寿司、稚鮎
摘み湯葉とアボカドの山葵醤油、芋茶巾、蛸旨煮、蚕豆
Grilled Isaki Fish, Pumpkin Wheat Gluten with Miso, Masu Fish Sushi, Baby Ayu Fish
Yuba Tofu Skin and Avocado with Wasabi Soy Sauce
Mushed Sweet Poteto, Braised Octopus, Broad Bean

焼皿

黒毛和牛サーロイン鉄焼き
丸茄子、スナップエンドウ、加賀蓮根
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin with Tasted Soy Sauce, Eggplant, Snap Pea, Lotus Root

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリの白米で炊いた桜海老と新生姜の御飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Sakura Shrimp and Ginger
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

黄身餡クリームの中
本日フルーツ
Monaka Waffle with Egg Yolk and White Beans Cream, Fruits

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.

菖蒲
Shobu

旬

焼き目北寄貝と冷し玉地蒸し、生雲丹、順才、スナップエンドウ、穂紫蘇
Grilled Hokki Clam with Chilled Egg Custard, Sea Urchin, Jyunsai, Snap Peas, Shiso Flower

椀

虎魚抹茶葛打ち、寄せ蓮根、帯大根、蔓菜、柚子
Okoze Fish with Matcha Arrowroot Powder, Lotus Root, Radish, Tsuruna, Yuzu Citrus

鮮

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

温物

鮑と丸茄子の鼈甲餡掛け、小芋、アスパラガス、桜海老
Steamed Abalone and Eggplant with Dashi Stock Soy Sauce, Yam, Asparagus, Sakura Shrimp

組肴

金目鯛木の芽焼き、南瓜麩田楽、海老粽寿司、稚鮎
摘み湯葉とアボカドの山葵醤油、芋茶巾、蛸旨煮、蚕豆
Grilled kinmedai Fish, Pumpkin Wheat Gluten with Miso, Shrimp Sushi, Baby Ayu Fish
Yuba Tofu Skin and Avocado with Wasabi Soy Sauce
Mashed Sweet Poteto, Braised Octopus, Broad Bean

舞

車海老、甘鯛紫蘇巻き、ヤングコーン、加賀蓮根、オクラ、藻塩
Kuruma Prawn, Amadai Fish with Shiso Leaf, Young Corn, Lotus Root, Okra, Seaweed Salt

止鉢

鳥取県日南町コシヒカリで炊いた穴子と新ごぼうの釜飯
赤出汁、香の物
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Anago Eel and Burdock
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツと柏餅
Fruits, Kashiwa Mochi

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

毛蟹と汲み湯葉醤油餡掛け、生雲丹、蚕豆、山葵、花穂紫蘇
鮑とアスパラガスの木の芽味噌掛け

Hairy Crab and Yuba with Soy Sauce with Dashi Stock, Sea Urchin, Broad Bean, Wasabi, Shiso Flower
Abalone and Asparagus with Kinome Miso

椀

虎魚抹茶葛打ち、寄せ蓮根、帯大根、蔓菜、柚子

Okoze Fish with Matcha Arrowroot Powder, Lotus Root, Radish, Tsuruna, Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り四種

Four Varieties Sashimi of the Day

中皿

喉黒飯蒸し、芽葱、山葵

車海老と順菜

Steamed Rice with Nodoguro Fish, Japanese Chives, Wasabi
Kuruma Prawn and Junsai

焼皿

黒毛和牛サーロイン鉄焼き

丸茄子、スナップエンドウ、加賀蓮根

Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin with Tasted Soy Sauce, Eggplant, Snap Pea, Lotus Root

舞

車海老、稚鮎、ヤングコーン、椎茸、オクラ、藻塩

Kuruma Prawn, Baby Ayu Fish, Young Corn, Shiitake Mushroom, Okra, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、赤出汁

Sushi, Akadashi Miso Soup

デザート

本日のフルーツと柏餅

Fruits, Kashiwamochi

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

牛頬肉とうるいの辛子和え、椎茸、オクラ

Braised Beef Cheek and Urui with Mustard, Shiitake Mushroom, Okra

椀

牛スープ仕立て

フィレ肉、寄せ蓮根、帯大根、蔓菜、順菜、針葱

Beef Soup

Beef Tenderloin, Lotus Root, Radish, Tsuruna, Junsai, Japanese Chives

向附

コールドビーフと摘み湯葉

サーロイン出汁しゃぶサラダ巻き、胡麻ポン酢掛け

Chilled Beef and Tofu Yuba Skin

Beef Sirloin Rooled Salad, 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

イチボ炭火焼き、蚕豆、椎茸バター醤油焼き、黄身たれ

Charcoal Grilled Aitchbone, Grilled Shiitake Mushroom with Batter Soy Sauce

Egg Yolk Sauce

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.