



鈴

Suzu

旬

蟹砧巻き、梅人参、大黒占地、菜の花、黄身酢
Crab Rolled Radish, Carrot, Shimeji Mushroom, Nanohana, Egg Yolk Vinegar

椀

蕪羹仕立て
鯛酒蒸し、相良麩、椎茸、鶯菜、浅葱
Grated Turnip
Steamed Tai Fish with Sake, Wheat Gluten, Shiitake Mushroom, Uguisuna, Green Onion

鮮

本日のお造り
Sashimi of the Day

温物

鱈玉地蒸し、雲子、ポン酢餡、浅葱
Steamed Egg Custard Pudding with Tara Fish, Tara Fish Milt
Ponzu Vinegar with Dashi Sauce, Green Onion

組肴

いくら寿司、鰯昆布巻き、数の子、帆立黄身焼き
鱈味噌漬け、厚焼き玉子、海老、小川サーモン
Salmon Roe Sushi, Buri Fish Rolled Kelp, Herring Roe, Grilled Scallop with Egg Yolk
Sawara Fish with Miso, Omelet, Shrimp, Ogawa-Salmon

舞

海老紫蘇巻き、鱈おかき揚げ、舞茸、ポアロ、ブロッコリー、藻塩
Shrimp with Shiso Leaf, Deep Fried Kisu Fish with Rice Cracker
Maitake Mushroom, Leek, Broccoli, Seaweed Salt

止鉢

シラスとあおさの御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Shirasu Fish and Seaweed
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

苺と酒粕ムースの柚子ゼリー掛け
Strawberry and Sake Lees Mousse with Yuzu Citrus Jelly

9,000

wh m e c s

wh = 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 wa = くるみ/walnuts

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

金目鯛昆布梅ゼリー掛け、長芋、大黒しめじ、水菜、梅人参
Kinmedai Fish Seasoned with Kelp and Plum Jelly
Yam, Shimeji Mushroom, Mizuna, Carrot

椀

燕窩仕立て

鯛酒蒸し、相良麩、椎茸、鶯菜、浅葱
Grated Turnip

Steamed Tai Fish with Sake, Wheat Gluten, Shiitake Mushroom, Uguisuna, Green Onion

鮮

本日のお造り二種

Two kinds of Sashimi of the Day

温物

穴子蒸し、蒟の薑、鼈甲餡、山葵

Steamed Anago Eel, Butterbur, Dashi Sauce, Wasabi

組肴

いくら寿司、鰯昆布巻き、数の子、帆立黄身焼き
鱈味噌漬け、厚焼き玉子、海老、小川サーモン

Salmon Roe Sushi, Buri Fish Rolled Kelp, Herring Roe, Grilled Scallop with Egg Yolk
Sawara Fish with Miso, Omelet, Shrimp, Ogawa-Salmon

焼皿

黒毛和牛サーロイン鉄焼き、牛つくね、海老芋、焼き葱、針柚子、山葵

Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin Tasted Soy Sauce
Beef Dumpling, Yam, Grilled Leek, Yuzu Citrus, Wasabi

止鉢

鯛と茸の御飯

麦味噌汁、香の物

Steamed Rice with Tai Fish and Mushroom
Barly Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

苺と酒粕ムースの柚子ゼリー掛け

林檎、柑橘

Strawberry and Sake Lees Mousse with Yuzu Citrus Jelly
Apple, Citrus

13,800

wh 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
2,660 円追加料金を頂戴いたします/Additional 2,660yen

wh = 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 wa = くるみ/walnuts

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.

福寿草

Fukujjusou

旬

汲み湯葉と白海老、醤油餡、穂紫蘇

Yuba Skin and White Shrimp, Dashi Soy Sauce, Shiso Flower

椀

海老真丈、干し海老、蓬麩、法蓮草、椎茸、木の芽

Shrimp Dumpling, Dried Shrimp, Wheat Gluten with Mugwort
Spinach, Shiitake Mushroom, Kinome

鮮

本日のお造り三種

Three kinds of Sashimi of the Day

温物

甘鯛燕蒸し、蟹、蒟の薑、山葵

Steamed Amadai Fish with Turnip, Crab, Butterbur, Wasabi

組肴

いくら寿司、鰯昆布巻き、数の子、帆立黄身焼き

喉黒味噌漬け、厚焼き玉子、海老、小川サーモン

Salmon Roe Sushi, Buri Fish Rolled Kelp, Herring Roe, Grilled Scallop with Egg Yolk
Nodoguro Fish with Miso, Omelet, Shrimp, Ogawa-Salmon

舞

車海老、蒸し鮑、舞茸、ポアロ、ブロッコリー、藻塩

Kuruma Prawn, Steamed Abalone, Maitake Mushroom, Leek, Broccoli, Seaweed Salt

止鉢

鰻と菜の花の釜飯

麦味噌汁、香の物

Steamed Rice with Unagi Eel and Nanohana
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツ、甘味

Fruit, Japanese Sweet

25,500

wh m e c s

wh = 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 wa = くるみ/walnuts

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

蟹土佐酢ゼリー掛け、キャビア、千枚蕪、壬生菜、花穂紫蘇
Crab with Tosa Vinegar Jelly, Caviar, Pickled Sliced Radish, Mibuna, Shiso Flower

椀

海老真丈、干し海老、蓬麩、法蓮草、椎茸、木の芽
Shrimp Dumpling, Dried Shrimp, Wheat Gluten with Mugwort
Spinach, Shiitake Mushroom, Kinome

鮮

本日の造り四種
Four kinds of Sashimi of the Day

温物

イセエビ、干し子、海苔餡、菜の花、山葵
Spiny Lobster, Dried Sea Cucumber, Seaweed Sauce, Nanohana, Wasabi

焼皿

黒毛和牛サーロイン鉄焼き、牛つくね、海老芋、焼き葱、針柚子、山葵
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin Tasted Soy Sauce
Beef Dumpling, Yam, Grilled Leek, Yuzu Citrus, Wasabi

舞

車海老、唐墨餅海苔巻き、舞茸、ポアロ、ブロッコリー、藻塩
Kuruma Prawn, Bottarga Mochi Rolled Seaweed
Maitake Mushroom, Leek, Broccoli, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、赤出汁
Sushi, Barley Miso Soup

デザート

本日のフルーツ、甘味
Fruit, Japanese Sweet

31,000

wh 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 / Additional 4,100yen

wh = 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 wa = くるみ/walnuts
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

先附

牛時雨煮と葱の粒マスタード黄身酢掛け
花穂紫蘇、焼き椎茸、松の実

Braised Beef and Leek with Whole Grain Mustard and Egg Yolk Vinegar,
Shiso Flower, Grilled Shiitake Mushroom, Pine Nut

椀

牛しゃぶ玉子とじ饅頭、煎り玄米、黄萋

Beef and Egg Binding Udon Noodle, Rosted Brown Rice, Chinese Yellow Chive

中皿

牛生ハムの寿司、キャビア、芽葱
Beef Ham Sushi, Caviar, Green Onion

焼皿

ローストビーフ、菜の花、蕪、牛蒡煎餅
Roast Beef, Nanohana, Turnip, Burdock Chip

温物

牛スープ玉地蒸し、頬肉、浅葱

Steamed Egg Custard Pudding with Beef Soup, Beef Cheek, Chives

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

釜炊き白御飯、煮込みハンバーグ
麦味噌汁、香の物

Steamed Rice, Hamburger Steak
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツと酒粕ムース

Fruits
Sake Lees Mousse

38,000

wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かにか/ crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

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.