



鈴

Suzu

旬

氷魚とうるいの卸しポン酢和え、八朔卸し

Hiuo Fish, Urui with Grated Radish and Ponzu Vinegar Sauce, Grated Hassaku Orange

椀

蕪羹仕立て

蟹真丈、椎茸、焼き餅、針柚子、浅葱

Grated Turnip

Carb Dumpling, Shiitake Mushroom, Grilled Mochi, Yuzu Citrus, Green Onion

鮮

本日のお造り

Sashimi of the Day

温物

筍と胡麻豆腐の玉地蒸し、若芽餡、ちぎり梅、木の芽

Steamed Egg Custard Pudding with Bamboo Shoot and Sesame Tofu

Dashi Sauce with Seaweed, Plum, Kinome

組肴

五目豆、厚焼き玉子、白魚唐揚げ、梅人参、稻荷巻き

蟹生姜酢ゼリー掛け、桜海老としろなの煮浸し、鯛昆布メと菜の花、蛸煮、烏賊黄身卸し

Boiled Bean, Omelet, Deep Fried Shirauo Fish, Carrot, Inari-Sushi Roll

Carb with Ginger Jelly, Sakura Shrimp and Shirona

Tai Fish Seasoned Kelp and Nanohana, Braised Octopus, Squid with Egg Yolk

舞

海老と蓮根の挟み揚げ、鱈紫蘇巻き、行者にんにく、椎茸、芽キャベツ、藻塩

Shrimp with Lotus Root, Sawara Fish with Shiso Leaf, Alpine Leek

Shiitake Mushroom, Brussels Sprout, Seaweed Salt

止鉢

シラスと昆布の御飯

麦味噌汁、香の物

Steamed Rice with Shirasu Fish and Kelp

Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せカルピス

金柑甘煮、サイダーゼリー

Calpis Jelly and Candied Kumquats, Cider 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

茶振り海鼠と海老の八朔卸し掛け、はなっこりー、穂紫蘇
Braised Sea Cucumber with Japanese Tea and Shrimp with Grated Hassaku Orange
Hanaccoli, Shiso Flower

椀

蕪羹仕立て
蟹真丈、椎茸、焼き餅、針柚子、浅葱
Grated Turnip
Carb Dumpling, Shiitake Mushroom, Grilled Mochi, Yuzu Citrus, Green Onion

鮮

本日のお造り二種
Two Kinds of Sashimi of the Day

温物

雲子飯蒸し、梅人参、鶯菜、針柚子
Steamed Rice with Fish Milt, Carrot, Uguisu, Yuzu Citrus

組肴

五目豆、厚焼き玉子、白魚唐揚げ、梅人参、稻荷巻き
蟹生姜酢ゼリー掛け、桜海老としろなの煮浸し、鯛昆布メと菜の花、蛸煮、烏賊黄身卸し
Boiled Bean, Omelet, Deep Fried Shirauo Fish, Carrot, Inari-Sushi Roll
Carb with Ginger Jelly, Sakura Shrimp and Shirona
Tai Fish Seasoned Kelp and Nanohana, Braised Octopus, Squid with Egg Yolk

焼皿

黒毛和牛ローストビーフ、若午房、芽キャベツ、山葵
Kuroge Wagyu Roast Beef, Burdock, Brussels Sprout, Wasabi

止鉢

筍御飯

麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Bamboo Shoot
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せカルピス、金柑甘煮、サイダーゼリー
甘味
Calpis Jelly and Candied Kumquats, Cider Jelly
Japanese Sweets

13,800

wh m e c s

黒毛和牛ローストビーフは黒毛和牛フィレに変更できます。
ただし、黒毛和牛フィレに変更の場合はたれ焼きになります。
It's possible to change from Kuroge Wagyu Roast Beef to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin
However, if you change to Tenderloin, it will be Tasted Soy Sauce
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
Fukujoyusou

旬

茶振り海鼠と海老の八朔卸し掛け、はなっこりー、穂紫蘇
Braised Sea Cucumber with Japanese Tea and Shrimp with Grated Hassaku Orange
Hanaccoli, Shiso Flower

椀

燕雲仕立て
甘鯛葛打ち、焼き餅、蒔の薑、金時人参
Grated Turnip
Amadai Fish with Arrowroot Powder, Grilled Mochi, Butterbur, Kintoki Carrot

鮮

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

温物

雲子飯蒸し、梅人参、鶯菜、浅葱、針柚子
Steamed Rice with Fish Milt, Carrot, Uguisuna, Yuzu Citrus

組肴

五目豆、厚焼き玉子、白魚唐揚げ、梅人参、稻荷巻き
蟹生姜酢ゼリー掛け、桜海老としろなの煮浸し、鯛昆布メと菜の花、蛸煮、甘海老黄身卸し
Boiled Bean, Omelet, Deep Fried Shirauo Fish, Carrot, Inari-Sushi Roll
Carb with Ginger Jelly, Sakura Shrimp and Shirona
Tai Fish Seasoned Kelp and Nanohana, Braised Octopus, Sweet Shrimp with Egg Yolk

舞

車海老、諸子、椎茸、行者にんにく、芽キャベツ、藻塩
Kuruma Prawn, Moroko Fish, Shiitake Mushroom, Alpine Leek, Brussels Sprout, Seaweed Salt

止鉢

金目鯛と大根の釜飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Kinmedai Fish and Radish
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

柑橘ゼリーと苺
甘味
Citrus Jelly and Strawberry
Japanese Sweets

25,500

wh m e 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

蟹と月光百合根、はなっこりー、キャビア、梅人参
Carb and Lily Bulb, Hanaccoli, Caviar, Carrot

椀

燕羹仕立て

甘鯛葛打ち、焼き餅、蔘の臺、金時人参
Grated Turnip

Amadai Fish with Arrowroot Powder, Grilled Mochi, Butterbur, Kintoki Carrot

鮮

本日の造り四種

Four kinds of Sashimi of the Day

中鉢

河豚と焼き白子の羹餡掛け、菜の花

Fugu Fish and Grilled Fugu Fish Milt with Dashi Sauce, Nanohana

焼皿

黒毛和牛ローストビーフ、若午房、芽キャベツ、山葵
Kuroge Wagyu Roast Beef, Burdock, Brussels Sprout, Wasabi

舞

車海老、鮑、椎茸、こごみ、タラの芽、藻塩

Kuruma Prawn, Abalone, Shiitake Mushroom, Kogomi, Tarame Bud, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、麦味噌汁
Sushi, Barley Miso Soup

デザート

柑橘ゼリーと苺

甘味

Citrus Jelly and Strawberry
Japanese Sweets

31,000

wh m e c s

黒毛和牛ローストビーフは黒毛和牛フィレに変更できます。
ただし、黒毛和牛フィレに変更の場合はたれ焼きになります。

It's possible to change from Kuroge Wagyu Roast Beef to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin
However, if you change to Tenderloin, it will be Tasted Soy Sauce
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

和牛ローストビーフとサラダ、松の実、玉葱ポン酢、穂紫蘇
Salada with Wagyu Roast Beef, Pine Nut, Ponzu Vinegar with Onion, Shiso Flower

小鍋仕立て

サーロイン、うるい、芹、梅人参、針柚子、胡麻たれ
Beef Sirloin, Urui, Japanese Parsley, Carrot, Yuzu Citrus, Sesame Sauce

中皿

和牛握り寿司、キャビア、芽葱
Wagyu Beef Sushi, Caviar, Green Onion

焼皿

フィレ肉炭火焼き、筍、山葵、浜比嘉の塩、卵黄醤油漬け、有馬山椒味噌
Charcoal Grilled Beef Tenderloin, Bamboo Shoot, Wasabi
Hamahiga Salt, Egg Yolk Marinated Soy Sauce, Arima Sansho Pepper Miso

温物

牛頬肉のスープ玉地蒸し、浅葱、穂紫蘇
Steamed Egg Custard Pudding with Beef Cheek, Chives, Shiso Flower

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、牛時雨煮
香の物

Steamed Rice, Simmered Beef
Japanese Pickles

デザート

金柑甘煮、苺、サイダーゼリー
シャーベット
Candied Kumquats, Strawberry, Cider Jelly
Sherbet

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/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.