



鈴
Suzu

旬

白魚玉、菜の花、花卉人参、梅肉、木の芽、旨出汁
Shirauo Fish Simmered with Egg, Nanohana, Carrot, Plum, Kinome, Dashi Soup

椀

鯛焼き目、蕪、小餅、鶯菜、花卉大根人参、柚子
Grilled Tai Fish, Turnip, Grilled Mochi, Uguisu, Radish, Carrot, Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り
Sashimi of the Day

温物

新キャベツとカリフラワーの玉地蒸し、湯葉
Steamed Egg Custard Pudding with Spring Cabbage and Cauliflower, Yuba Skin

組肴

厚焼き玉子、蛍烏賊春巻き、蛸柔らか煮、蚕豆、海老、細魚桜寿司
花卉百合根、椎茸と水菜の白和え、蟹土佐酢ゼリー掛け、烏賊と分葱の酢味噌和え
Omelet, Firefly Squid Spring Roll, Braised Octopus, Broad Bean, Shrimp
Sakura Sushi with Sayori Fish, Lily Bulb, Shiitake Mushroom and Mizuna with Tofu Paste
Carb with Vinegar Jelly, Squid and Green Onion with Vinegar Miso

舞

海老紫蘇巻き、太刀魚、山菜、大黒しめじ、小玉葱、藻塩
Shrimp with Shiso Leaf, Tachiuo Fish, Wild Vegetable, Shimeji Mushroom, Onion, Seaweed Salt

止鉢

大根と昆布の御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Radish and Kelp
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せヨーグルト、金柑、苺、蜂蜜ゼリー
Yogurt Mousse, Kumquat, Strawberry, Honey 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

生雲丹と汲み湯葉の確井餡、菜の花、穂紫蘇、山葵
Sea Urchin and Yuba Skin with Green Bean Dashi Sauce, Nanohana, Shiso Flower, Wasabi

椀

鯛焼き目、蕪、小餅、鶯菜、花卉大根人参、柚子
Grilled Tai Fish, Turnip, Grilled Mochi, Uguisu, Radish, Carrot, Yuzu Citrus

鮮

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

温物

山菜の天ぷらと道明寺の卸し餡掛け、菜の花
Wild Vegetable Tempura and Domyoji with Dashi Sauce, Nanohana

組肴

厚焼き玉子、蛍烏賊春巻き、蛸柔らか煮、蚕豆、海老、細魚桜寿司
花卉百合根、椎茸と水菜の白和え、蟹土佐酢ゼリー掛け、烏賊と分葱の酢味噌和え
Omelet, Firefly Squid Spring Roll, Braised Octopus, Broad Bean, Shrimp
Sakura Sushi with Sayori Fish, Lily Bulb, Shiitake Mushroom and Mizuna with Tofu Paste
Carb with Vinegar Jelly, Squid and Green Onion with Vinegar Miso

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火たれ焼き
カリフローレ、たらの芽、揚げ葱、山椒味噌
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Califlore
Tarame Bud, Fried Green Onion, Sansho Pepper Miso

止鉢

桜海老と三つ葉の御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Sakura Shrimp and Mitsuba
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せヨーグルト、金柑、苺、蜂蜜ゼリー
甘味
Yogurt Mousse, Kumquat, Strawberry, Honey Jelly
Japanese Sweets

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.

春味覚
Harumikaku

旬

甘鯛昆布ダマ、キャビア、菜の花、穂紫蘇、煎り酒餡
Amadai Fish Seasoned Kelp, Caviar, Nanohana, Shiso Flower, Roasted Bean Paste with Sake

椀

白子と蕪の摺り流し
蛤、筍、黒七味
Fish Milt and Grated Turnip
Hamaguri Clam, Bamboo Shoot, Black Shichimi Spice

鮮

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

温物

新キャベツとカリフラワーの玉地蒸し、生雲丹
Steamed Egg Custard Pudding with Spring Cabbage and Cauliflower, Sea Urchin

組肴

厚焼き玉子、蛍烏賊春巻き、蛸柔らか煮、蚕豆、海老、細魚桜寿司
花弁百合根、椎茸と水菜の白和え、蟹土佐酢ゼリー掛け、赤貝と分葱の酢味噌和え
Omelet, Firefly Squid Spring Roll, Braised Octopus, Broad Bean, Shrimp
Sakura Sushi with Sayori Fish, Lily Bulb, Shiitake Mushroom and Mizuna with Tofu Paste
Carb with Vinegar Jelly, Ask Shell and Green Onion with Vinegar Miso

舞

車海老、帆立パン粉揚げと柚子胡椒タルタル、行者にんにく、大黒しめじ、小玉葱、藻塩
Kuruma Prawn, Deep-Fried Scallop and Yuzu Citrus Pepper with Tartare sauce
Alpine Leek, Shimeji Mushroom, Onion, Seaweed Salt

止鉢

浅利と筍の釜飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Asari Clam and Bamboo Shoot
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツとアイスクリーム
甘味
Fruit, Ice Cream
Japanese Sweets

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

蛸と蚕豆

蛍烏賊とアスパラガスの木の芽味噌掛け、浅利とキャベツの煮浸し

Octopus and Broad Bean

Firefly Squid and Asparagus with Kinome Miso, Boiled Asari Clam and Cabbage

椀

白子と蕪の摺り流し

蛤、筍、黒七味

Fish Milt and Grated Turnip

Hamaguri Clam, Bamboo Shoot, Black Shichimi Spice

鮮

本日のお造り四種

Four kinds of Sashimi of the Day

中皿

喉黒唐墨焼きと鮑、菜の花と碓井の餡、キャビア、穂紫蘇

Grilled Nodoguro Fish with Bottarga and Abalone

Nanohana with Green Bean Dashi Sauce, Caviar, Shiso Flower

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火たれ焼き

カリフローレ、たらの芽、揚げ葱、山椒味噌

Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Califlore

Tarame Bud, Fried Green Onion, Sansho Pepper Miso

舞

車海老、帆立と生雲丹、茄子、行者にんにく、藻塩

Kuruma Prawn, Scallop and Sea Urchin, Eggplant, Alpine Leek, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、麦味噌汁

Sushi, Barley Miso Soup

デザート

本日のフルーツとアイスクリーム

甘味

Fruit, Ice Cream

Japanese Sweets

31,000

wh 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 /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
Salad 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、花卉人参、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

アイスクリーム、金柑甘煮、苺
Ice Cream, Candied Kumquats, Strawberry

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.