



鈴
Suzu

旬

蛍烏賊と筍の木の芽味噌掛け、独活、菜の花
Firefly Squid and Bamboo Shoot with Kinome Miso Sauce, Udo, Nanohana

椀

鯛、胡麻豆腐、こごみ、花弁人参、白木耳、木の芽
Tai Fish, Sesame Tofu, Kogomi, Carrot, White Kikurage Mushroom, Kinome

鮮

本日のお造り
Sashimi of the Day

温物

蛤と湯葉の玉地蒸し、あおさ餡、柚子
Steamed Egg Custard Pudding with Hamaguri Clam and Tofu Skin, Dashi Sauce with Seaweed, Yuzu Citrus

組肴

鱈幽庵焼き、海老、もずく、蛸桜煮、花丸胡瓜と胡麻酢
鯛木の芽寿司、蚕豆、桜長芋梅酢漬け、蓬麩田楽
Grilled Sawara Fish with Citrus Soy Sauce, Shrimp, Mozuku Seaweed, Braised Octopus
Cucumber and Sesame Vinegar, Tai Fish Sushi with Kinome, Broad Bean, Yam with Plum Vinegar
Grilled Mugwort Wheat Gluten with Miso

舞

海老紫蘇巻き、稚鮎、筍、宮古ぜんまい、椎茸、藻塩
Shrimp with Shiso Leaf, Baby Ayu Fish, Bamboo Shoot, Miyako Zenmai, Shiitake Mushroom, 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 Seaweed
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

桜餅、苺
Sakura Mochi, Strawberry

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 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

蛍烏賊木の芽味噌掛け、魚子旨煮、玉子豆腐、桜花
Firefly Squid and Bamboo Shoot with Kinome Miso Sauce, Braised Fish Roe, Egg Tofu, Sakura Flower

椀

鯛、胡麻豆腐、こごみ、花卉人参、白木耳、木の芽
Tai Fish, Sesame Tofu, Kogomi, Carrot, White Kikurage Mushroom, Kinome

鮮

本日のお造り二種
Duo Sashimi of the Day

温物

わらび信田巻き、筍、小芋、蕨、木の芽
Rolled Bracken with Deep Fried Tofu, Bamboo Shoot, Yam, Giant Butterbur, Kinome

組肴

鱒幽庵焼き、海老、もずく、蛸桜煮、花丸胡瓜と胡麻酢
鯛木の芽寿司、蚕豆、桜長芋梅酢漬け、蓬麩田楽
Grilled Sawara Fish with Citrus Soy Sauce, Shrimp, Mozuku Seaweed, Braised Octopus
Cucumber and Sesame Vinegar, Tai Fish Sushi with Kinome, Broad Bean, Yam with Plum Vinegar
Grilled Mugwort Wheat Gluten with Miso

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火焼き、たらの芽、椎茸、黄蕈、葉にんにく味噌
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Aralia Sprout, Shiitake Mushroom
Yellow Garlic Chives, Garlic Leaf with Miso

止鉢

浅利御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Asari Clam
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

桜餅、苺
デコポン
Sakura Mochi, Strawberry
Dekopon

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/Additional 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 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

みる貝と烏賊の黄身酢和え、生雲丹、こしあぶら、胡瓜、土佐酢ゼリー、穂紫蘇

Miru Shellfish and Squid with Egg Yolk Vinegar, Sea Urchin
Koshiabura, Cucumber, Tosa Vinegar Jelly, Shiso Flower

椀

蛤、胡麻豆腐、こごみ、花卉人参、白木耳、木の芽

Hamaguri Clam, Sesame Tofu, Kogomi, Carrot, White Kikurage Mushroom, Kinome

鮮

本日のお造り三種

Three Varieties Sashimi of the Day

温物

鯧蒸し煮、わらび信田巻き、筍、小芋、蕨、木の芽

Braised Nishin Fish, Rolled Bracken with Deep Fried Tofu, Bamboo Shoot, Yam, Giant Butterbur, Kinome

組肴

甘鯛幽庵焼き、海老、もずく、蛸桜煮、花丸胡瓜と胡麻酢

白海老木の芽寿司、蚕豆、桜長芋梅酢漬け、蓬麩田楽

Grilled Amadai Fish with Citrus Soy Sauce, Shrimp, Mozuku Seaweed, Braised Octopus
Cucumber and Sesame Vinegar, White Shrimp Sushi with Kinome, Broad Bean, Yam with Plum Vinegar
Grilled Mugwort Wheat Gluten with Miso

舞

車海老紫蘇巻き、稚鮎、筍、宮古ぜんまい、椎茸、藻塩

Kuruma Prawn with Shiso Leaf, Baby Ayu Fish, Bamboo Shoot, Miyako Zenmai
Shiitake Mushroom, Seaweed Salt

止鉢

鱒と昆布の釜御飯

麦味噌汁、香の物

Steamed Rice with Trout and Seaweed
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

わらび餅と餡子の春巻き

デコポンのソーダゼリー掛け

Spring Roll with Warabi Mochi and Sweet Bean Paste
Dekopon with Soda Jelly

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 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

鮑と車海老の新緑餡、タラの芽、柚子、穂紫蘇
Abalone and Kuruma Prawn with Green Pea Sauce, Aralia Sprout, Yuzu Citrus, Shiso Flower

椀

蛤、胡麻豆腐、こごみ、花卉人参、白木耳、木の芽
Hamaguri Clam, Sesame Tofu, Kogomi, Carrot, White Kikurage Mushroom, Kinome

鮮

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

中皿

甘鯛唐揚げあおさ餡掛け、蚕豆、焼き菜の花
Deep-Fried Amadai Fish with Seaweed Sauce, Broad Beans, Grilled Nanohana

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火焼き、たらの芽、椎茸、黄韭、葉にんにく味噌
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Aralia Sprout, Shiitake Mushroom
Yellow Garlic Chives, Garlic Leaf with Miso

舞

車海老、帆立紫蘇巻き、生雲丹と海苔、宮古ぜんまい、筍、藻塩
Kuruma Prawn, Scallop with Shiso Leaf, Sea Urchin and Seaweed, Miyako Zenmai
Bamboo Shoot, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、麦味噌汁
Sushi, Barley Miso Soup

デザート

わらび餅と餡子の春巻き
デコポンのソーダゼリー掛け
Spring Roll with Warabi Mochi and Sweet Bean Paste
Dekopon with Soda Jelly

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 / Additional 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 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

クールドビーフとうるいのサラダ
Chilled Beef and Urui Salad

椀

燕羹仕立て

フィレ肉葛打ち、筍、独活、菜の花、木の芽
Grated Turnip

Beef Tenderloin with Arrowroot Powder, Bamboo Shoot, Udo, Nanohana, Kinome

向附

頬肉の煮込みと筍の酢味噌掛け

サーロイン出汁しゃぶと湯葉の胡麻ポン酢掛け

Stewed Beef Cheek Meet and Bamboo Shoot with Vinegar Miso

Beef Sirloin with Dashi Soup and Yuba Skin with Sesame Ponzu Vinegar Sauce

中皿

ブレザオラ寿司、キャビア、芽葱

Beef Bresaola Sushi, Caviar, Green Onion

焼皿

イチボ炭火たれ焼きと出汁巻玉子、叩きとまと

Grilled Beef Aitchbone with Soy Sauce and Japanese Omelet, Tomato

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

ハンバーグと白御飯

麦味噌汁、香の物

Hamburger Steak with Steamed Rice

Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

柑橘ゼリーと苺

寄せヨーグルトと金柑

Citrus Jelly and Strawberry

Yogurt Mousse with Kumquat

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 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.