



鈴
Suzu

旬

蛍烏賊と汲み湯葉の生姜餡掛け、アスパラガス、スナップエンドウ、穂紫蘇
Firefly Squid and Yuba Skin with Ginger Sauce, Asparagus, Snap pea, Shiso Flower

椀

海老真丈、蓬麩、こしあぶら、白木耳、花卉大根人参
Shrimp Dumpling, Mugwort Wheat Gluten, Koshiabura
White Kikurage Mushroom, Carrot, Radish

鮮

本日のお造り
Sashimi of the Day

蓋物

太刀魚塩焼き寿司、卸し大根、穂紫蘇、浅葱、振り柚子
Grilled Tachiuo Fish Sushi, Grated Radish, Shiso Flower, Green Onion, Yuzu Citrus

組肴

鱒木の芽焼き、海老、米沢豚のつみれ、厚焼き玉子、蚕豆、玉子豆腐
鯛の子旨煮、蛸、烏賊と筍の木の芽味噌和え、桜長芋
Grilled Trout with Kinome, Shrimp, Pork Dumpling, Omelet, Broad Bean, Egg Tofu
Braised Fish Roe, Braised Octopus, Squid and Bamboo Shoot with Kinome Miso, Yam

舞

海老おかき揚げ、油目胡麻揚げ、椎茸、山菜、藻塩
Shrimp with Rice Cracker, Aburame Fish with Sesame
Shiitake Mushroom, Wild Vegetable, Seaweed Salt

止鉢

シラスと蒟の御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Shirasu and Butterbur
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

きな粉プリン、黒蜜
Soybean Flour Pudding with Brown Sugar Syrup

9,000

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.

琴
Koto

旬

胡麻豆腐確井餡掛け、雲丹
Sesame Tofu with Green Bean Dashi Sauce, Sea Urchin

椀

海老真丈、蓬麩、こしあぶら、白木耳、人参、木の芽
Shrimp Dumpling, Mugwort Wheat Gluten, Koshiabura
White Kikurage Mushroom, Carrot, Kinome

鮮

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

温物

蛤飯蒸し、あおさ餡、山葵、針柚子
Steamed Rice with Hamaguri Clam, Dashi Sauce with Seaweed, Wasabi, Yuzu Citrus

組肴

鱒木の芽焼き、海老、米沢豚のつみれ、厚焼き玉子、蚕豆、玉子豆腐
鯛の子旨煮、蛸、烏賊と筍の木の芽味噌和え、桜長芋
Grilled Trout with Kinome, Shrimp, Pork Dumpling, Omelet, Broad Bean, Egg Tofu
Braised Fish Roe, Braised Octopus, Squid and Bamboo Shoot with Kinome Miso, Yam

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火たれ焼き、筍、菜の花、トマト、木の芽味噌
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin
Bamboo Shoot, Nanohana, Tomato, Kinome Miso Sauce

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

きな粉プリン、黒蜜
苺、柑橘

Soybean Flour Pudding with Brown Sugar Syrup
Strawberry, Citrus

13,800

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
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

アスパラガス焼き浸し、叩きトマト、キャビア、穂紫
Marinated Grilled Asparagus, Tomato, Caviar, Shiso Flower

椀

鮑菜の花真丈、こごみ、白木耳
Abalone and Nanohana Dumpling, Kogomi, White Kikurage Mushroom

鮮

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

温物

筍饅頭フォアグラ射込み、菜の花、鼈甲餡、山葵
Steamed Bamboo Shoot Dumpling with Foie Gras, Nanohana, Dashi Sauce, Wasabi

組肴

鱸木の芽焼き、海老、米沢豚のつみれ、厚焼き玉子、蚕豆、玉子豆腐
鯛の子旨煮、蛸、蛸烏賊と筍の木の芽味噌和え、桜長芋
Grilled Sawara Fish with Kinome, Shrimp, Pork Dumpling, Omelet, Broad Bean, Egg Tofu
Seasoned Sea Bream Roe, Octopus, Squid and Bamboo Shoot with Kinome Miso, Yam

舞

車海老紫蘇巻き、甘鯛、山菜、椎茸、藻塩
Kuruma Prawn, Amadai Fish, Wild Vegetable
Shiitake Mushroom, Seaweed Salt

止鉢

桜海老釜御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Sakura Shrimp
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

きな粉プリン、黒蜜
苺、桜餅
Soybean Flour Pudding with Brown Sugar Syrup
Strawberry, Sakura Mochi

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

北寄貝とアスパラガスの黄身酢味噌掛け、みる貝、キャビア、穂紫蘇
Hokki Clam and Asparagus with Egg York Vinegar Miso, Miru Clam, Caviar, Shiso Flower

椀

鮑菜の花真丈、こごみ、白木耳
Abalone and Nanohana Dumpling, Kogomi, White Kikurage Mushroom

鮮

本日のお造り四種
Four kinds of Sashimi of the Day

中皿

喉黒飯蒸し
Steamed Rice with Nodoguro Fish

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火たれ焼き、筍、菜の花、トマト、木の芽味噌
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin
Bamboo Shoot, Nanohana, Tomato, Kinome Miso Sauce

舞

車海老紫蘇巻き、甘鯛、稚鮎、山菜、椎茸、藻塩
Kuruma Prawn, Amadai Fish, Baby Ayu Fish, Wild Vegetable, Shiitake Mushroom, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、麦味噌汁
Sushi, Barley Miso Soup

デザート

きな粉プリン、黒蜜
苺、桜餅
Soybean Flour Pudding with Brown Sugar Syrup
Strawberry, Sakura Mochi

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

ワールドビーフと菜の花のサラダ、アスパラガス
Salad with Wagyu Roast Beef and Nanohana, Asparagus

向附

頬肉の煮込みと水菜の煮浸し
黒毛サーロイン湯引き、卸しポン酢、浅葱、黒七味、胡麻、酢橘
Braised Beef Cheek and Mizuna with Dashi Sauce, Braised Sirloin
Grated Radish with Ponzu Vinegar Sauce, Green Onion, Black Shichimi Spice, Sesame, Sudachi Citrus

中皿

ローストビーフ寿司、キャビア、芽葱
Wagyu Roast Beef Sushi, Caviar, Green Onion

椀

肉蕎麦、笹葱
Hot Soba Noodle with Beef, Green Onion

焼皿

黒毛ロース甘唐たれ焼き、黄身醤油漬け、芹、筍、白葱、椎茸
Grilled Beef Loin Tasted Soy Sauce, Egg Yolk Marinated in Soy Sauce
Japanese Parsley, Bamboo Shoot, White Leek, Shiitake Mushroom

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

牛ごぼうの釜御飯、香の物、麦味噌汁
Steamed Rice with Beef and Burdock
Japanese Pickles, Barley Miso Soup

デザート

本日のフルーツと抹茶アイスクリーム
Fruits, Macha Ice Cream

38,000

wh m e b

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.