



鈴  
Suzu

旬

雲丹玉子豆腐と順菜、もずく、海老、穂紫蘇、名荷  
Sea Urchin and Egg Tofu with Junsai, Mozuku Seaweed, Shrimp, Shiso Flower, Japanese Ginger

椀

油目葛打ち、焼き小餅、帯大根、蔓菜、アスパラガス、木の芽  
Aburame Fish with Arrowroot Powder, Grilled Rice Cake, Radish, Tsuruna, Asparagus, Kinome

鮮

本日のお造り  
Sashimi of the Day

温物

鱧と胡麻豆腐の桜海老餡掛け、スナップエンドウ、山葵  
Hamo Eel and Sesame Tofu with Sakura Shrimp Dashi Sauce, Snap Pea, Wasabi

組肴

鱧木の芽焼き、蓬麩田楽、鱒寿司、稚鮎、海老  
摘み湯葉とアボカドの山葵醤油、菖蒲芋茶巾、蛸旨煮  
Grilled Sawara Fish with Kinome, Grilled Mugwort Wheat Gluten with Miso, Trout Sushi  
Baby Ayu Fish, Shrimp, Yuba Tofu Skin and Avocado with Wasabi Soy Sauce  
Mushed Sweet Potato, Braised Octopus

舞

海老道明寺揚げ、鱧葱巻き、蓮根、ヤングコーン、オクラ、藻塩  
Deep-Fried Shrimp with Course Rice Powder, Hamo Eel with Leek  
Lotus Root, Young Corn, Okra, Seaweed Salt

止鉢

浅利と新生姜の御飯  
麦味噌汁、香の物  
Steamed Rice with Asari Clam and Ginger  
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

きな粉プリン  
Soy Flour Pudding

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

鱧湯引き、花丸胡瓜と諸味噌、花穂紫蘇  
Steamed Hamo Eel, Cucumber with Moromi Miso, Shiso Flower

椀

油目葛打ち、焼き小餅、帯大根、蔓菜、アスパラガス、木の芽  
Aburame Fish with Arrowroot Powder, Grilled Rice Cake, Radish, Tsuruna, Asparagus, Kinome

鮮

本日のお造り二種  
Duo Sashimi of the Day

温物

甘鯛と万願寺唐辛子の餡掛け、針葱  
Amadai Fish with Manganji Green Pepper Dashi Sauce, Leek

組肴

鱸木の芽焼き、蓬麩田楽、鱈寿司、稚鮎、海老  
摘み湯葉とアボカドの山葵醤油、菖蒲芋茶巾、蛸旨煮、蚕豆  
Grilled Sawara Fish with Kinome, Grilled Mugwort Wheat Gluten with Miso, Trout Sushi  
Baby Ayu Fish, Shrimp, Yuba Tofu Skin and Avocado with Wasabi Soy Sauce  
Mushed Sweet Potato, Braised Octopus, Broad Bean

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火焼き、新じゃがいも、オクラ、大根おろし  
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Potato, Okra, Grated Radish

止鉢

桜海老と新生姜の御飯  
麦味噌汁、香の物  
Steamed Rice with Sakura Shrimp and Ginger  
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツと柏餅  
Fruits, Kashiwa Mochi

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.

## 菖蒲

### Shobu

#### 旬

焼き目北寄貝と冷し玉地蒸し、生雲丹、順才、スナップエンドウ、穂紫蘇  
Grilled Hokki Clam with Chilled Egg Custard, Sea Urchin, Jyunsai, Snap Pea, Shiso Flower

#### 椀

へぎ鮑、帯大根、若芽、アスパラガス、木の芽  
Abalone, Radish, Wakame Seaweed, Asparagus, Kinome

#### 鮮

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

#### 温物

甘鯛と万願寺唐辛子の餡掛け、針葱  
Amadai Fish with Manganji Green Pepper Dashi Sauce, Leek

#### 組肴

帆立木の芽焼き、蓬麩田楽、鱒寿司、稚鮎、海老  
摘み湯葉とアボカドの山葵醤油、菖蒲芋茶巾、蛸旨煮、蚕豆  
Grilled Scallop with Kinome, Grilled Mugwort Wheat Gluten with Miso, Trout Sushi  
Baby Ayu Fish, Shrimp, Yuba Tofu Skin and Avocado with Wasabi Soy Sauce  
Mushed Sweet Potato, Braised Octopus, Broad Bean

#### 舞

車海老、鱧葱巻き、ヤングコーン、オクラ、藻塩  
Kuruma Prawn, Hamo Eel with Leek, Young Corn, Okra, Seaweed Salt

#### 止鉢

穴子と新ごぼうの釜飯  
麦味噌汁、香の物  
Steamed Rice with Anago Eel and Burdock  
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

#### デザート

本日のフルーツと柏餅  
Fruits, Kashiwa Mochi

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

毛蟹と生雲丹の土佐酢ゼリー、翡翠茄子、焼きスナップエンドウ、花穂紫蘇  
Hairy Crab and Sea Urchin with Tosa Vinegar Ginger Jelly, Eggplant, Grilled Snap Pea, Shiso Flower

椀

へぎ鮑、帯大根、若芽、アスパラガス、木の芽  
Abalone, Radish, Wakame Seaweed, Asparagus, Kinome

鮮

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

中皿

鰻若狭焼き、浜防風胡麻和え、蚕豆、酢橘、山葵  
Grilled Unagi Eel, Hamaboufu with Sesame, Broad Bean, Sudachi Citrus, Wasabi

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火焼き、新じゃがいも、オクラ、大根おろし  
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Potato, Okra, Grated Radish

舞

車海老、キャビアと揚げ米、稚鮎、蓮根、山菜、藻塩  
Kuruma Prawn, Caviar and Deep-Fried Rice, Baby Ayu Fish, Lotus Root, Wild Vegetables, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、麦味噌汁  
Sushi, Barley Miso Soup

デザート

本日のフルーツと柏餅  
Fruits, Kashiwa Mochi

31,000

w 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

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

牛頬肉と翡翠茄子の辛子和え、焼き椎茸、オクラ  
Braised Beef Cheek and Eggplant with Mustard, Grilled Shiitake Mushroom, Okra

## 椀

フィレ肉葛打ち、帯大根、若芽、アスパラガス、木の芽  
Beef Tenderloin with Arrowroot Powder, Radish, Wakame Seaweed, Asparagus, Kinome

## 向附

コールドビーフと摘み湯葉、醤油餡、山葵  
サーロイン出汁しゃぶサラダ巻き、胡麻ポン酢  
Chilled Beef and Tofu Yuba Skin, Soy Sauce Paste, Wasabi  
Beef Sirloin Rolled Salad, Dashi and Sesame Ponzu Sauce

## 中皿

牛ブレザオラ寿司、キャビア、芽葱、山葵  
Beef Bresaola Sushi, Caviar, Green Onion

## 焼皿

イチボ炭火焼き、蚕豆、椎茸バター醤油焼き  
Charcoal Grilled Aitchbone, Broad Bean, Grilled Shiitake Mushroom with Batter Soy Sauce

## 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

白御飯、牛時雨煮、生雲丹  
麦味噌汁、香の物  
Steamed Rice, Simmered Beef, Sea Urchin  
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

## 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

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.