



鈴
Suzu

旬

海老と焼き茄子の生姜和え、モロッコインゲン、スナップエンドウ
Shrimp and Grilled Eggplant with Ginger, Romano Beans, Snap Peas

椀

油目酒蒸し、順菜、巻き湯葉、おくら、名荷、木の芽
Braised Aburame Fish with Sake, Junsai, Yuba Skin, Okra, Japanese Ginger, Kinome

鮮

本日のお造り
Sashimi of the Day

中皿

鱸南蛮出汁酢掛け、甘長とうがらし
Marinated Deep-Fried Suzuki Fish, Amanaga Chili Pepper

組肴

伊佐木木の芽焼き、蝦蛄海老と胡瓜の土佐酢ゼリー掛け
蛸柔らか煮、鰯小袖寿司、丸十甘煮、モロヘイヤと長芋のお浸し、枝豆、胡麻麩田楽
Grilled Isaki Fish with Kinome, Mantis Shrimp and Cucumber with Tosa Vinegar Jelly
Braised Octopus, Kamasu Fish Sushi, Sweet Potato, Braised Jew's Mallow and Yam
Edamame, Sesame Wheat Gluten with Miso

舞

海老紫蘇巻き、稚鮎、加茂茄子、蓮根、隠元豆、藻塩
Deep-Fried Shrimp with Shiso Leaf, Baby Ayu Fish, Eggplant
Lotus Root, Kidney Beans, Seaweed Salt

止鉢

シラスと海苔の御飯
赤出汁、香の物
Steamed Rice with Shirasu Fish and Seaweed
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せヨーグルト白ワインゼリー掛け
Yogurt Mousse, White Wine Jelly

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

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

烏賊と加賀太胡瓜の真砂和え、焼き茄子と帆立の胡麻掛け
無花果白掛け
Squid and Cucumber with Fish Roe, Grilled Eggplant and Scallop with Sesame
Fig with Tofu Paste

椀

油目酒蒸し、順菜、巻き湯葉、おくら、名荷、木の芽
Braised Aburame Fish with Sake, Junsai, Yuba Skin, Okra, Japanese Ginger, Kinome

鮮

本日のお造り二種
Duo Sashimi of the Day

中皿

鱧と新玉葱のスープ煮、加茂茄子、隠元豆、柚子
Stewed Hamo Eel and Onion, Eggplant, Kidney Beans, Yuzu Citrus

組肴

伊佐木木の芽焼き、蝦蛄海老と胡瓜の土佐酢ゼリー掛け
蛸柔らか煮、鰯小袖寿司、丸十甘煮、モロヘイヤと長芋のお浸し、枝豆、胡麻麩田楽
Grilled Isaki Fish with Kinome, Mantis Shrimp and Cucumber with Tosa Vinegar Jelly
Braised Octopus, Kamasu Fish Sushi, Sweet Potato, Braised Jew's Mallow and Yam
Edamame, Sesame Wheat Gluten with Miso

焼皿

黒毛和牛サーロイン山椒焔焼き
甘長とうがらし、蓮根、椎茸
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin with Tasted Soy Sauce and Sansho Pepper
Amanaga Chili Pepper, Lotus Root, Shiitake Mushroom

止鉢

玉蜀黍の御飯
赤出汁、香の物
Steamed Rice with Corn
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せヨーグルト白ワインゼリー掛け
甘味
Yogurt Mousse, White Wine Jelly
Japanese Sweets

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/Supplement 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
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.

紫陽花
Ajisai

旬

蝦蛄と芋茎の生姜ゼリー掛け、加賀太胡瓜、スナップエンドウ、茗荷、花穂紫蘇
Mantis Shrimp and Zuiki with Ginger Jelly, Cucumber, Snap Peas
Japanese Ginger, Shiso Flower

椀

鱧湯引き、寄せ蓮根、叩きおくら、梅肉、順菜
Braised Hamo Eel, Lotus Root, Okra, Plum, Junsai

鮮

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

中皿

太刀魚あおさ雲出汁掛け、加茂茄子、甘長とうがらし
Tachiuo Fish with Seaweed and Grated Radish Dashi Sauce
Eggplant, Amanaga Chili Pepper

組肴

稚鮎、摘まみ湯葉と生雲丹
蛸柔らか煮、鰯小袖寿司、丸十甘煮、モロヘイヤと長芋のお浸し、枝豆、胡麻麩田楽
Baby Ayu Fish, Yuba Skin and Sea Urchin
Braised Octopus, Kamasu Fish Sushi, Sweet Potato, Braised Jew's Mallow and Yam
Edamame, Sesame Wheat Gluten with Miso

舞

車海老、油目紫蘇巻き、椎茸、蓮根、隠元豆、藻塩
Kuruma Prawn, Aburame Fish with Shiso Leaf, Shiitake Mushroom
Lotus Root, Kidney Beans, Seaweed Salt

止鉢

玉蜀黍釜飯
赤出汁、香の物
Steamed Rice with Corn
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

抹茶の最中
本日のフルーツ
Matcha Monaka Waffle and Fruits

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
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

蝦蛄と胡瓜の土佐酢ゼリー掛け
蛸柔らか煮、丸十甘煮、生雲丹とモロヘイヤお浸し
Mantis Shrimp and Cucumber with Tosa Vinegar Ginger Jelly
Braised Octopus, Sweet Potato, Sea Urchin and Braised Jew's Mallow

椀

鱧湯引き、寄せ蓮根、叩きおくら、梅肉、順菜
Braised Hamo Eel, Lotus Root, Okra, Plum, Junsai

鮮

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

冷やし鉢

鮑とろろ蕎麦、芽葱
Soba with Abalone and Grated Yam, Japanese Chive

焼皿

黒毛和牛サーロイン山椒焔焼き
甘長とうがらし、蓮根、椎茸
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin with Tasted Soy Sauce and Sansho Pepper
Amanaga Chili Pepper, Lotus Root, Shiitake Mushroom

舞

車海老紫蘇巻き、虎魚、玉蜀黍、蚕豆二身揚げ、隠元豆、藻塩
Kuruma Prawn with Shiso Leaf, Okoze Fish, Corn, Broad Beans, Kidney Beans, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、赤出汁
Sushi, Akadashi Miso Soup

デザート

抹茶の最中
本日のフルーツ
Matcha Monaka Waffle and Fruits

31,000
w m e b 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 /Supplement 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
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

旬

牛しゃぶと辛味大根の卸しポン酢、刻み浅葱、モロヘイヤ、花穂紫蘇
Braised Beef with Grated Radish and Ponzu Vinegar Sauce, Japanese Chives, Jew's Mallow, Shiso Flower

向附

牛そばろのとろろ蕎麦
コールドビーフと摘み湯葉の醤油餡掛け
Soba with Grated Yam and Minced Beef
Chilled Beef and Yuba Skin with Dashi Soy Sauce

中皿

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

焼皿

イチボ炭火焼き、椎茸バター醤油焼き、山葵
Charcoal Grilled Aitchbone
Grilled Shiitake Mushroom with Butter Soy Sauce
Wasabi

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

温物

牛頬肉と新玉葱のスープ仕立て、針葱
Stewed Beef Cheek and Onion, Leeks

止鉢

焼きすき肉と白御飯
赤出汁、香の物
Simmered Beef and Steamed Rice
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツとシャーベット
Fruits, Sherbet

38,000

w m e b

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

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.