



鈴
Suzu

旬

寄せ焼き茄子と帆立の胡麻掛け、海老、モロッコインゲン、菊花
Grilled Eggplant and Scallop with Sesame Paste, Shrimp, Romano Beans, Kiku Flower

椀

菊花仕立て
蟹、玉子豆腐、オクラ
Kiku Flower, Crab, Egg Tofu, Okra

鮮

本日のお造り
Sashimi of the Day

温物

湯葉萩蒸し、海老、小豆、枝豆、蓮根餡
Steamed Yuba Skin, Shrimp, Red Beans, Edamame, Dashi Sauce with Lotus Root

組肴

太刀魚胡麻塩焼き、イクラ寿司、銀杏、小松菜と占地の山椒和え
無花果と木耳の白掛け、寄せ玉子、小芋田楽、蛸柔らか煮
Grilled Tachiuo Fish with Sesame and Salt, Salmon Roe Sushi, Ginkgo
Komatsuna and Shimeji Mushroom with Sansho Pepper, Fig and Kikurage Mushroom with Tofu Paste
Omelet, Grilled Yam with Miso Paste, Braised Octopus

舞

海老真砂揚げ、鰻八幡巻き、薩摩芋、舞茸、茄子、藻塩
Deep-Fried Shrimp with Rice Cracker, Unagi Eel with Burdock, Sweet Potato
Maitake Mushroom, Eggplant, Seaweed Salt

止鉢

シラスと蕪菜の御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Shirasu Fish and Kabuna
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せヨーグルトとマスカット
Yogurt with Muscat

9,000

w m e c 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

鰯と水菜の菊花和え、焼き茄子、生雲丹
Kamasu Fish and Mizuna with Kiku Flower, Grilled Eggplant, Sea Urchin

椀

菊花仕立て
蟹、玉子豆腐、オクラ
Kiku Flower, Crab, Egg Tofu, Okra

鮮

本日のお造り二種
Duo Sashimi of the Day

温物

甘鯛の湯葉蒸し、とんぶりとろろ、菊菜、生姜餡
Steamed Amadai Fish with Yuba Skin, Tonburi Seeds with Grated Yam
Kiku Leaf, Dashi Sauce with Ginger

組肴

太刀魚胡麻塩焼き、イクラ寿司、銀杏、小松菜と占地の山椒和え
無花果と木耳の白掛け、寄せ玉子、小芋田楽、蛸柔らか煮
Grilled Tachiuo Fish with Sesame and Salt, Salmon Roe Sushi, Ginkgo
Komatsuna and Shimeji Mushroom with Sansho Pepper, Fig and Kikurage Mushroom with Tofu Paste
Omelet, Grilled Yam with Miso Paste, Braised Octopus

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火焼き、茄子、万願寺唐辛子、おろし出汁醤油
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Eggplant, Manganji Green Pepper
Grated Radish with Dashi Soy Sauce

止鉢

鮭と茸の御飯
麦味噌汁、香の物
Steamed Rice with Salmon and Mushroom
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

寄せヨーグルトとマスカット
梨、赤肉メロン
Yogurt with Muscat
Pear, Cantaloupe

13,800

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
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.

秋味覚
Akimikaku

旬

炙り帆立と芋茎のカボスぽん酢掛け、叩きおくら、いくら寿司
Seared Scallop and Zuiki with Kabosu Citrus Vinegar Sauce, Okra, Salmon Roe Sushi

椀

菊花仕立て

蛤、松茸、玉子豆腐

Kiku Flower, Hamaguri Clam, Matsutake Mushroom, Egg Tofu

鮮

本日のお造り三種

Three Varieties Sashimi of the Day

温物

丸玉地蒸し、浅葱、生姜

Steamed Egg Custard with Soft-Shelled Turtle, Chives, Ginger

組肴

鰯庵焼き、寄せ長芋と香茸ゼリー、太刀魚葱巻き

銀杏、無花果と木耳の白掛け、海老、寄せ玉子

烏賊と榎木茸のうるか和え、焼き枝豆

Grilled Kamasu Fish with Citrus, Yam and Koutake Mushroom Jelly, Tachiuo Fish and Leek
Ginkgo, Fig and Kikurage Mushroom with Tofu Paste, Shrimp, Omlet
Squid and Enoki Mushroom with Salted Ayu Fish Guts, Grilled Edamame

舞

車海老、烏賊紫蘇巻きと煎り唐墨、薩摩芋、舞茸、茄子、藻塩

Kuruma Prawn, Squid with Shiso Leaf and Roasted Bottarga, Sweet Potato

Maitake Mushroom, Eggplant, Seaweed Salt

止鉢

松茸の釜飯

麦味噌汁、香の物

Steamed Rice with Matsutake Mushroom

Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

栗のクリーム最中

本日のフルーツ

Monaka Waffle with Chestnut Cream, 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 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

寄せ長芋香茸ゼリー掛け、生雲丹、山葵
Yam and Koutake Mushroom Jelly, Sea Urchin, Wasabi

椀

菊花仕立て
蛤、松茸、玉子豆腐
Kiku Flower, Hamaguri Clam, Matsutake Mushroom, Egg Tofu

鮮

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

温物

冬瓜の渡り蟹餡掛け、芋茎、おくら、生姜
Winter Melon and Dashi Sauce with Blue Crab, Zuiki, Okra, Ginger

焼皿

黒毛和牛サーロイン炭火焼き、茄子、万願寺唐辛子、おろし出汁醤油
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Eggplant, Manganji Green Pepper
Grated Radish with Dashi Soy Sauce

舞

車海老、鮑、鰻、蕪と煎り唐墨、舞茸、藻塩
Kuruma Prawn, Abalone, Unagi Eel, Turnip with Roasted Bottarga
Maitake Mushroom, Seaweed Salt

止鉢

握り寿司、麦味噌汁
Sushi, Barley Miso Soup

デザート

栗のクリーム最中
本日のフルーツ
Monaka Waffle with Chestnut Cream, Fruits

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.