



鈴  
Suzu

旬

蟹と壬生菜の白和え、蒟蒻、薄揚げ、隠元豆、銀杏、アーモンド  
Crab and Mibuna with Tofu Paste, Konjac, Deep-Fried Tofu, Kidney Bean, Ginkgo, Almond

椀

百合根摺り流し  
百合根餅、焼き百合根、芹、人参  
Grated Lily Bulb  
Lily Bulb Dumpling, Grilled Lily Bulb, Japanese Parsley, Carrot

鮮

本日のお造り  
Sashimi of the Day

温物

胡麻豆腐玉地蒸し、鮎鱈、煎り玄米餡、生姜、浅葱  
Steamed Egg Custard Pudding with Sesame Tofu, Ankou Fish  
Roasted Brown Rice Dashi Sauce, Ginger, Green Onion

組肴

鱈味噌漬け、もずく、干し柿バター、蛸柔らか煮  
鯛籠寿司、厚焼き玉子、海老、慈姑煎餅  
Sawara Fish with Miso, Mozuku Seaweed Vinegar, Dried Persimmon with Butter  
Braised Octopus, Tai Fish Sushi with Shredded Kelp, Omelet, Shrimp, Kuwai Chip

舞

海老と長芋の春巻き、ほうぼう、椎茸、薩摩芋、モロッコインゲン、藻塩  
Spring Roll with Shrimp and Yam, Houbou Fish, Shiitake Mushroom  
Sweet Potato, Moroccan Bean, Seaweed Salt

止鉢

大根と大豆の御飯  
麦味噌汁、香の物  
Steamed Rice with Radish and Soy Bean  
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

苺と酒粕ムースの柚子ゼリー掛け  
Strawberry and Sake Lees Mousse with Yuzu Citrus Jelly

9,000

wh m e p c 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  
蟹とイクラの林檎和え、水菜、穂紫蘇  
Crab and Salmon Roe with Apple, Mizuna, Shiso Flower

椀  
百合根摺り流し  
百合根餅、焼き百合根、芹、人参  
Grated Lily Bulb  
Lily Bulb Dumpling, Grilled Lily Bulb, Japanese Parsley, Carrot

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

温物  
海老芋饅頭、金目鯛、菊菜餡、柚子  
Steamed Yam Dumpling, Kinmedai Fish, Dashi Sauce with Kikuna, Yuzu Citrus

組肴  
鱈味噌漬け、もずく、干し柿バター、蛸柔らか煮  
鯛籠寿司、厚焼き玉子、海老、葱煎餅  
Sawara Fish with Miso, Mozuku Seaweed Vinegar, Dried Persimmon with Butter  
Braised Octopus, Tai Fish Sushi with Shredded Kelp, Omelet, Shrimp, Kuwai Chip

焼皿  
黒毛和牛ローストビーフ、蕪、午房煎餅、はなっこりー、玉葱ポン酢、山葵  
Kuroge Wagyu Roast Beef, Turnip, Burdock Chip  
Hanaccoli, Ponzu Vinegar with Onion, Wasabi

止鉢  
茸と銀杏の御飯  
麦味噌汁、香の物  
Steamed Rice with Mushroom and Ginkgo  
Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート  
苺と酒粕ムースの柚子ゼリー掛け  
柑橘、柿  
Strawberry and Sake Lees Mousse with Yuzu Citrus Jelly  
Citrus, Persimmon

13,800

wh m e c s

黒毛和牛ローストビーフは黒毛和牛フィレに変更できます。  
ただし、黒毛和牛フィレに変更の場合はたれ焼きになります。  
It's possible to change from Kuroge Wagyu Roast Beef to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin  
However, if you change to Tenderloin, it will be Tasted Soy Sauce  
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.

椿

Tsubaki

旬

久絵炙り、法蓮草、茗荷、黄韭

Seared Kue Fish, Spinach, Japanese Ginger, Yellow Chive

椀

皮剥ぎ蕪蒸し、寄せ蓮根、イクラ、三つ葉、舞茸、柚子

Steamed Kawahagi Fish with Turnip, Grated Lotus Root

Salmon Roe, Mitsuba, Maitake Mushroom, Yuzu Citrus

鮮

本日のお造り三種

Three kinds of Sashimi of the Day

温物

海老芋饅頭、蟹と菊菜の餡、柚子

Steamed Yam Dumpling, Crab and Kikuna Dashi Sauce, Yuzu Citrus

組肴

真名かつお味噌漬け、もずく、干し柿バター、蛸柔らか煮

鯛籠寿司、厚焼き玉子、海老、慈姑煎餅、あん肝生姜煮

Manakatuo Fish with Miso, Mozuku Seaweed Vinegar, Dried Persimmon with Butter

Braised Octopus, Tai Fish Sushi with Shredded Kelp, Omelet, Shrimp

Kuwai Chip, Braised Monkfish Liver with Ginger

舞

車海老、甘鯛紫蘇巻きと煎り唐墨、椎茸、薩摩芋、モロッコインゲン、藻塩

Kuruma Prawn, Amadai Fish with Shiso Leaf and Roasted Bottarga

Shiitake Mushroom, Sweet Potato, Moroccan Bean, Seaweed Salt

止鉢

蕪の釜飯と牛時雨煮

麦味噌汁、香の物

Steamed Rice with Turnip and Braised Beef

Barley Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

本日のフルーツ、甘味

Fruit, Japanese Sweet

25,500

wh m e c 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

花籠  
Hanagatami

旬  
河豚白子掛け  
Fugu Fish and Fugu Fish Milt

椀  
皮剥ぎ蕪蒸し、寄せ蓮根、イクラ、三つ葉、舞茸、柚子  
Steamed Kawahagi Fish with Turnip, Grated Lotus Root  
Salmon Roe, Mitsuba, Maitake Mushroom, Yuzu Citrus

鮮  
本日の造り四種  
Four kinds of Sashimi of the Day

温物  
蒸し蟹飯蒸し、蟹出汁餡、雲丹、三つ葉  
Steamed Rice with Braised Crab, Crab Dashi Sauce, Sea Urchin, Mitsuba

焼皿  
黒毛和牛ローストビーフ、蕪、午房煎餅、はなっこりー、玉葱ポン酢、山葵  
Kuroge Wagyu Roast Beef, Turnip, Burdock Chip  
Hanaccoli, Ponzu Vinegar with Onion, Wasabi

舞  
車海老、鮑、キャビアと百合根、銀杏、椎茸、藻塩  
Kuruma Prawn, Abalone, Caviar and Lily Bulb  
Ginkgo, Shiitake Mushroom, 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、甘味  
Fruit, Japanese Sweet

31,000

wh m e c s

黒毛和牛ローストビーフは黒毛和牛フィレに変更できます。  
ただし、黒毛和牛フィレに変更の場合はたれ焼きになります。  
It's possible to change from Kuroge Wagyu Roast Beef to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin  
However, if you change to Tenderloin, it will be Tasted Soy Sauce  
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

コールドビーフと葱の胡桃酢掛け  
花穂紫蘇、焼き椎茸、松の実  
Chilled Beef and Marinade Leek with Walnut Vinegar,  
Shiso Flower, Grilled Shiitake Mushroom, Pine Nut

椀

牛しゃぶ稲庭饅頭、黄韭  
Beef and Inaniwa Udon Noodle, Chinese Yellow Chive

中皿

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

焼皿

フィレ肉、銀杏、舞茸、人参  
Grilled Beef Tenderloin, Ginkgo, Maitake Mushroom, Carrot

温物

牛スープ玉地蒸し、頬肉、浅葱  
Steamed Egg Custard Pudding with Beef Soup, Beef Cheek, Chives

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

白釜飯、牛時雨煮  
麦味噌汁、香の物  
Steamed Rice, Simmered Beef  
Barley 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

wh m e wa

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.