

# 花暦フュージョン

Hanagoyomi Fusion ¥ 10,000

## 《Signature Dishes》

海老酒煎り 新順才 自家製タピオカ豆腐 旨出しジュレ

帆立貝とブロッコリー ポン酢ドレッシング

Sake-Cooked Shrimp, Water Shield, Homemade Tapioca Tofu, Dashi Jelly  
Scallop, Broccoli, Ponzu Dressing

## 《Seafood》

お造り3種盛り合わせ

Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds

## 《Grill》

天然鱸若狭焼き 玉蜀黍のソース ミックスリーフ

Broiled Wild-Caught Seaperch Wakasa Style, Corn Sauce, Mesclun Greens

## 《Tempura》

① 鱧薄衣揚げと野菜天婦羅 柚子の香り雲餡掛け

Hamo Conger, Vegetable, Yuzu Sauce

② 天然海老と鱧 馬場茄子天婦羅盛り合わせ +¥1,500

Wild-Caught Prawn, Hamo Conger, Eggplant

## 《Main dish》

① 夢の大地豚香味焼き 焼野菜添え マスタード

Hokkaido Brand Pork "Yume no Daichi", Grilled Vegetable, Mustard

② 国産牛低温調理のステーキ 春野菜添え +¥2,200

Japanese Beef Steak, Vegetable

## 《Rice dish》

① 浅利御飯 と お味噌汁 香の物

Asari Clam Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

② 特選握り寿司3貫と細巻き寿司 お味噌汁 +¥2,000

Nigiri Sushi 3 pcs, Thin Sushi Roll, Miso Soup

## 《Dessert》

抹茶オペラとバニラアイス マンゴーソース

Match Opera, Vanilla Ice Cream Mango Sauce

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

《牡丹》  
ディナー寿司カウンターセットメニュー  
Botan Sushi Counter Dinner Set  
¥13,000

自家製桜豆腐 クコの実 旨出しジュレ  
Homemade Sakura Tofu, Goji Berry, Dashi Jelly

握り寿司北海道産雲丹入り九貫 升盛り手巻き寿司  
Nigiri Sushi 9pcs (Hokkaido Sea Urchin etc.), Temaki Sushi

真鯛煮付け  
Broiled Sea Bream

**UPGRADE OPTION**

- ・天婦羅盛り 海老と白身魚野菜三品 ¥1,700  
Tempura: Prawn, White Fish, Vegetable (3 kinds)
- ・お造り二種盛り合わせ ¥1,800  
Seasonal Sashimi (2 kinds)

お味噌汁  
Miso Soup

デザート  
Dessert

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。  
The menu may change without prior notice. We use domestic rice.  
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.  
Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

《 楓 》

ランチ寿司カウンターセットメニュー  
Kaede Sushi Counter Lunch Set  
¥7,000

季節の小鉢

Seasonal Appetizer

真鯛煮付け

Sea Bream

握り寿司八貫

Nigiri Sushi 8 pcs

細巻き寿司三巻

Rolled Sushi 3 pcs

**UPGRADE OPTION**

・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700

Grilled Free-range Chicken, Leek Miso

・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥1,800

Miso-marinated Japanese Pork

・国産牛肉低温調理のステーキ + ¥2,900

Japanese Beef Fillet Tederloin Steak, Wasabi

お味噌汁

Miso Soup

デザート

Dessert

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

# ベジタリアンメニュー Vegetarian Menu

¥6,800

## 《Appetizer》

葛豆腐くこの実青菜ラディッシュ割り出し

*Kudzu Tofu, Wolfberry, Green Vegetable and Radish with Vinegared Dashi*

## 《Salad》

フリルアイスデトロイトビーツ茹で野菜酢橘ドレッシング

黒胡椒芳蓮草煎り胡麻浸し

*Frill Ice Iceberg Lettuce, Detroit Dark Red Beet,*

*Boiled Vegetables Sudachi Citrus Dressing and Black Pepper*

*Boiled Spinach Seasoned with Roasted Sesame*

## 《Vegetable Tempura》

戎南京丸十苜もろっこ豆大葉など七品紅塩レモン

*7 Kinds including: Ebisu Pumpkin, Maruju Sweet Potato,*

*Romano Beans, Green Shiso Perilla served with Salt and Lemon*

## 《A Selection of Sushi》

芽葱大根浅漬けパプリカ椎茸など握り寿司五貫細巻き野菜寿司留椀

*5 Kinds including: Green Onion Sprouts, Lightly-Pickled Radish,*

*Bell Pepper, Shiitake Mushroom and Today's Special Thin Rolled Sushi*

*Miso Soup*

## 《Dessert》

旬の果物盛り合せ

*Assorted Seasonal Fruits*

※季節により一部食材が変わる場合がございます。

※Some ingredients are subject to seasonality.

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

# おこさまセット CHILDREN'S SET MENU

たんぼぼ DANDELION

¥ 4,300

小鉢 小茶碗蒸し  
Mini Egg Custard

天ぷら盛り合わせ  
Assorted Tempura

牛フィレサイコロステーキ  
Beef Dice Steak

ごはん 留挽 香の物  
Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

バニラアイスクリーム  
Vanilla Ice Cream

※お子様のオーダーに限ります。

※Limited to Children

食料などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.