

花暦

Hanagoyomi ¥ 16,000

《Signature Dishes》

自家製タピオカ胡麻豆腐 海老芝煮 旨出しジュレ

ブラウン榎本茸と菊花浸し 飛びこ

Homemade Tapioca Sesame Tofu, Boiled Prawn, Dashi Jelly

Marinated Enoki Mushroom and Chrysanthemum, Flying Fish Roe

《Seafood》

お造り三種盛り合せ

Seasonal Sashimi Selection

《Grill》

柳踏若狭焼き 金山寺味噌のソース 白髪葱

Broiled Spanish Mackerel Wakasa Style, Kinzanji Miso sauce

《Tempura》

海老と白身魚 野菜天婦羅 天露 紅塩

Prawn, White Fish, Vegetable Tempura

《Main dish》

国産牛フィレ低温調理のステーキ 添え野菜 和風ソース

Japanese Beef Tenderloin Steak, Vegetable, Japanese Sauce

《Rice dish》

特選握り寿司3貫と細巻き寿司 お味噌汁

Nigiri Sushi 3 pcs, Thin Sushi Roll, Miso Soup

《Dessert》

洋梨タルトと黒糖アイスクリーム

Pear Tart, Brown Sugar Ice Cream



Locally-Sourced
地元産



Seafood
シーフード



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten-Free
グルテンフリー



Nut-Free
ナッツフリー



Daily-Free
デイリーフリー

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.

フュージョン

Fusion ¥11,000

《Signature Dishes》

自家製タピオカ胡麻豆腐 海老芝煮 旨出しジュレ

ブラウン榎木茸と菊花浸し 飛びこ

Homemade Tapioca Sesame Tofu, Boiled Prawn, Dashi Jelly

Marinated Enoki Mushroom and Chrysanthemum, Flying Fish Roe

《Seafood》

お造り三種盛り合せ

Seasonal Sashimi Selection

《Grill》

柳躰若狭焼き 金山寺味噌のソース 白髪葱

Broiled Spanish Mackerel Wakasa Style, Kinzanji Miso sauce

《Tempura》

海老と白身魚 野菜天婦羅 天露 紅塩

Prawn, White Fish, Vegetable Tempura

《Main dish》

令鴨ロース低温調理 添え野菜 和風ソース

Roasted Duck, Vegetable, Japanese Sauce

《Rice dish》

茸御飯 お味噌汁 香の物

Mushroom Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

《Dessert》

洋梨タルトと黒糖アイスクリーム

Pear Tart, Brown Sugar Ice Cream



Locally-Sourced
地元産



Seafood
シーフード



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten-Free
グルテンフリー



Nut-Free
ナッツフリー



Daily-Free
デイリーフリー

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》
ディナー寿司セットメニュー
Botan Sushi Dinner Set
¥13,000

海藻サラダ 和風ドレッシング
Seaweed Salad, Japanese Dressing



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 ¥1,800
Tempura: Prawn, White Fish, Vegetable (3 kinds)



・お造り二種盛り合わせ ¥1,800
Seasonal Sashimi (2 kinds)

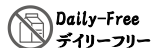
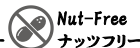
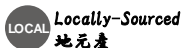


お味噌汁
Miso Soup



季節のフルーツ
Dessert

※グルテンフリーの醤油に変更する事が出来ます。
*Can be changed to gluten-free soy 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

黒胡椒方蓮草煎り胡麻浸し

Frill Ice Iceberg Lettuce, Detroit Dark Red Beet,

Boiled Vegetables Sudachi Citrus Dressing and Black Pepper

Boiled Spinach Seasoned with Roasted Sesame

《Vegetable Tempura》

戒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

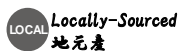
《Dessert》

旬の果物盛り合わせ

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.



Locally-Sourced
地元産



Seafood
シーフード



Vegetarian
ベジタリアン



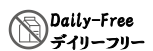
Vegan
ビーガン



Gluten-Free
グルテンフリー



Nut-Free
ナッツフリー



Daily-Free
デイリーフリー

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

Rice



留挽 香の物

Miso Soup, Japanese Pickles



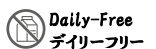
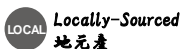
バニラアイスクリーム

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.