

花暦

Hanagoyomi ¥ 18,500

《Signature Dishes》

福井甘えび昆布め菜の花 生姜餡掛け

自家製タピオカ胡麻豆腐 いくら 旨出汁ジュレ

Kelp-cured Sweet Prawn, Marinated Canola Flowers, Ginger Sauce

Homemade Tapioca Sesame Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly

《Seafood》

お造り3種盛合せ(福井サーモン、真鯛、黒鰯どろ)

Seasonal Sashimi Selection 3kinds (Fukui Salmon, Sea Bream, Tuna Toro)

《Grill》

真羽太西京焼き 蚕豆 酢取り野菜 名田庄漬け

Broiled Miso-Marinated Grouper, Fava Beans, Vinegared Vegetables, Pickles

《Tempura》

海老と白身魚 野菜天婦羅 天露 敦賀の塩

Prawn, White Fish, Vegetables

《Main dish》

国産牛フィレ低温調理のステーキ 添え野菜 山葵ソース

Japanese Beef Tenderloin Steak, Vegetable, Wasabi 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》

水羊羹とフルーツ盛り合わせ

Japanese Sweets Yokan, Seasonal Fruits



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 ¥ 12,000

《Signature Dishes》

菜の花お浸し

自家製タピオカ胡麻豆腐 いくら 旨出汁ジュレ

Marinated Canola Flowers

Homemade Tapioca Sesame Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly

《Seafood》

お造り3種盛り合せ(福井サーモン、真鯛、烏賊)

Seasonal Sashimi Selection (Fukui Salmon, Sea Bream, Squid)

《Grill》

寒鰯照り焼き 蚕豆 白髪葱 山椒風味のソイソース

Yellowtail Teriyaki Style, Fava Beans, Japanese Pepper Soy Sauce

《Tempura》

海老と白身魚 野菜天婦羅 天露 敦賀の塩

Prawn, White Fish, Vegetables

《Main dish》

国産牛ローストビーフ風 茸 添え野菜 山葵ソース

Roasted Japanese Beef, Vegetable, Wasabi Sauce

《Rice dish》

鯛飯 お味噌汁 香の物

Sea Bream Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

《Dessert》

水羊羹とフルーツ盛り合わせ

Japanese Sweets Yokan, Seasonal Fruits



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



Dairy-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》
寿司セットメニュー
Sushi Set Botan
¥13,500

海藻サラダ 和風山葵ドレッシング
Seaweed Salad, Japanese Wasabi Dressing



真鯛煮付け

Sea Bream



握り寿司

(牡丹海老、真鯛、黒鯖とろ、金目鯛、帆立貝、鰹、鰯、北海道産雲丹など九貫)

升盛り手巻き寿司

Nigiri Sushi 9pcs

(Sweet Prawn, Sea Bream, Tuna Toro, Red Bream, Scallop,
Unagi Eel, Striped Jack, Hokkaido Sea Urchin etc.)

Temaki Sushi



ADDITIONAL OPTION

・天婦羅盛り(海老と白身魚、我南京・モロッコ豆など野菜三品) ¥2,200

Selection of Assorted Seasonal Tempura

(Prawn, White Fish, 3 kinds of Vegetable(Squash, Beans etc.))



・おすすめお造り二種盛り合わせ(和歌山産鯖と真鯛) ¥2,300

Seasonal Sashimi (Tuna, Sea Bream)



お味噌汁

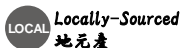
Miso Soup



デザート 和風豆乳プリンと国産苺
Dessert Soymilk Pudding, Strawberry

※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 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 茸 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 留碗

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

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

Miso Soup

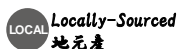
《Dessert》

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



Dairy-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



留塩 香の物

Miso Soup, Japanese Pickles



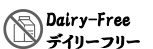
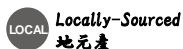
バニラアイスクリーム

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.