

雅

Miyabi ¥ 12,000

《Signature Dishes》



自家製タピオカ玉蜀黍豆腐 海老酒煎り 旨出汁ジュレ

冷製茶碗蒸し 湯葉 小芋 いくら

Homemade Tapioca Corn Tofu, Prawn, Dashi Jelly

Cold Chawanmushi Egg Custard, Yuba, Taro, Salmon Roe

《Seafood》



お造り3種カルパッチョ(真鯛、奄美鮪、炙り烏賊又は蛸)

Seasonal Sashimi Selection Carpaccio Style (Sea Bream, Amami Tuna, Squid or Octopus)

《Grill》



伊佐木若狭焼き 酢取り野菜 枝豆ソース

Grilled Isaki Wakasa Style, Vinegared Vegetable, Edamame Sauce

《Tempura》



海老 白身魚 泉州オクラとふわとろ茄子の天婦羅 天露 紅塩

Prawn, White Fish, Okra, Eggplant

《Main dish》



国産ポーク低温調理葱味噌焼き 泉州産ブロッコリー焼野菜添え

Miso Leek-Marinated Japanese Pork Steak, Senshu Broccoli, Grilled Vegetables

《Rice dish》



玉蜀黍御飯 お味噌汁 香の物

Corn Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

《Dessert》



ほうじ茶プリンと西瓜 ビオーネ盛合わせ

Roasted Japanese Tea Pudding, Watermelon, Pione



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.

花暦

Hanagoyomi ¥ 17,000

《Signature Dishes》

自家製タピオカ玉蜀黍豆腐 海老酒煎り 旨出汁ジュレ

冷製茶碗蒸し 湯葉 小芋 いくら

Homemade Tapioca Corn Tofu, Prawn, Dashi Jelly

Cold Chawanmushi Egg Custard, Yuba, Taro, Salmon Roe

《Seafood》

お造り3種盛合せ(瀬戸内産鰻ちり 奄美黒鰯中とろ など)

Seasonal Sashimi Selection 3kinds (Hamo Conger, Tuna Toro, etc.)

《Grill》

鰻の蒲焼き 山椒粉 酢取り野菜

Glazed-Grilled Eel, Vinegared Vegetables

《Tempura》

海老 白身魚 泉州オクラとぶわとろ茄子の天麩羅 天露 紅塩

Prawn, White Fish, Okra, Eggplant

《Main dish》

国産牛ロースしゃぶしゃぶ 粗挽き山葵 堺のフリルレタス 夏野菜サラダ 特製胡麻たれ

Japanese Beef Shabushabu, Wasabi, Lettuce, Summer Vegetables Salad, Sesame Sauce

《Rice dish》

特選握り寿司3貫(鰹、剣先烏賊など)と穴子胡細巻き寿司 お味噌汁

Nigiri Sushi 3 pcs (Striped Jack, Squid, etc.), Thin Sushi Roll (Anago Eel & Cucumber), Miso Soup

《Dessert》

抹茶アイスクリームと西瓜 ピオーネ

Matcha Ice Cream, Watermelon, Pione



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.

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

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



真鯛煮付け
Sea Bream



握り寿司
(牡丹海老、真鯛、黒鰯とろ、金目鯛、帆立貝、鰹、鰯、北海道産雲丹など九貫)
細巻き寿司

Nigiri Sushi 9pcs

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

Thin Sushi Rolls



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(和歌山産鰯と真鯛) ¥2,300

Seasonal Sashimi (Tuna, Sea Bream)



お味噌汁

Miso Soup



デザート ほうじ茶プリンと葡萄 
Dessert: Roasted Japanese Tea Pudding, Grape

※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.



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 ほう蓮草 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

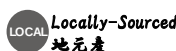
《Dessert》

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.



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.

おこさまセット CHILDREN'S SET MENU

たんぽぽ 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



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.