

雅 | Miyabi

¥ 12,000

先付 | Signature Dishes

自家製タピオカ南京豆腐 海老芝煮 旨出汁ジュレ
泉南法蓮草と茸のお浸し 糸花鰹
Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Prawn, Dashi Jelly
Marinated Spinach with Mushrooms, Bonito Flakes



造里 | Seafood

お造り三種盛合せ (真鯛、奄美鮪、勘八)
Seasonal Sashimi Selection Carpaccio Style (Sea Bream, Amami Tuna, Amberjack)



焼き物 | Grill

目鯛柚庵焼き 酢取り野菜 紅葉和え
Grilled Japanese Butterfish, Vinegared Vegetables



天婦羅 | Tempura

名残鱧 海老 舞茸 銀杏など野菜三品 天露 紅塩
Hamo Conger, Prawn, Maitake Mushroom, Ginkgo Nuts, etc.



強肴 | Main Dish

合鴨ロース煮 焼野菜添え 和風ソース
Roasted Duck, Grilled Broccoli, Grilled Vegetables, Japanese Sauce



御飯物 | Rice Dish

なめこ御飯 お味噌汁 香の物
Nameko Mushrooms Rice, Miso Soup, Japanese Pickles



甘味 | Dessert

豆乳プリンと梨 ゼリー掛け
Soy Milk Pudding, Japanese Pear with Wine Jelly



食材などの都合により変更となる場合がございます。当社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 | Hana-Goyomi

¥ 18,000

「花暦」特製先付 | Signature Dishes



自家製タピオカ南京豆腐 海老芝煮 旨出汁ジュレ
泉南法蓮草と茸のお浸し 糸花鰹

Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Prawn, Dashi Jelly
Marinated Spinach with Mushrooms, Bonito Flakes

造里 | Seafood



お造り 3 種盛合せ (真鯛、奄美黒鮪中とろ、平貝炙り)
Seasonal Sashimi Selection 3 kinds (Sea Bream, Tuna Toro, Razor Shell)

吸い物 | Soup Dish



名残鱧と松茸とはかた地どりの土瓶蒸し
“Dobin-Mushi” Hamo Conger, Matsutake Mushrooms, Hakata Chicken

焼き物 | Grill



かます柚庵焼き 酢取り茗荷 紅葉和え
Grilled Barracuda, Vinegared Vegetables

天婦羅 | Tempura



海老 白身魚 松茸 銀杏など野菜三種 天露 紅塩
Prawn, White Fish, Matsutake Mushrooms, Ginkgo Nuts, etc.

強肴 | Main Dish



国産牛サーロイン低温調理のステーキ 粗挽き山葵和風ソース
Japanese Beef Sirloin Steak, Japanese Wasabi Sauce

御飯物 | Rice Dish



特選握り寿司 3 貫 (縞鯡、剣先烏賊など) と 鰻胡細巻き寿司 お味噌汁
Nigiri Sushi 3 pcs (Striped Jack, Squid, etc.), Thin Sushi Roll (Unagi Eel & Cucumber),
Miso Soup

甘味 | Dessert



豆乳プリンと梨 ゼリー掛け
Soy Milk Pudding, Japanese Pear with Wine Jelly



食材などの都合により変更となる場合がございます。当社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.

寿司セット「牡丹」 | Sushi Seto "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



握り寿司九貫
(牡丹海老、真鯛、黒鮪とろ、金目鯛、帆立貝、鰻、縞鰹、北海道産雲丹など)



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

オプション | ADDITIONAL OPTION

天婦羅盛り + ¥2,200
(海老と白身魚、戒南京・モロッコ豆など野菜三品)



Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, 3 kinds of Vegetable (Squash, Beans etc.))

おすすめお造り二種 (和歌山産鮪、真鯛) + ¥2,300
Seasonal Sashimi (Tuna, Sea Bream)



お味噌汁
Miso Soup



豆乳プリンと葡萄
Soy Milk Pudding, Grape



※グルテンフリーの醤油もご用意しております。
*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。当社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

前菜 | 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

サラダ | 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

Frillice Iceberg Lettuce, Detroit Dark Red Beet,
Boiled Vegetables Sudachi Citrus Dressing and Black Pepper
Boiled Spinach Seasoned with Roasted Sesame

野菜天婦羅 | Vegetable Tempura



戎南京 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

寿司 | 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

水物 | Dessert

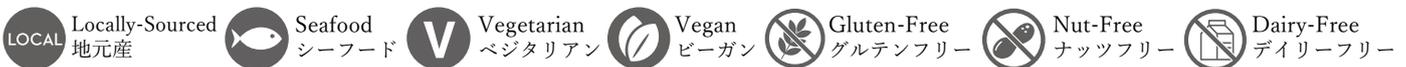


旬の果物盛り合わせ

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。当社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「たんぽぽ」
Children's Set Menu "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



留碗 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。当社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.