

雅 | Miyabi

¥ 12,000

先付 | Signature Dishes



自家製タピオカ胡麻豆腐 いくら 旨出汁ジュレ

小茶碗蒸し ずわい蟹の餡かけ

Homemade Tapioca Sesame Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly

Chawanmushi Egg Custard, Snow Crab Sauce

造里 | Seafood



お造り三種盛合せ（真鯛、和歌山産鮪、勘八）

Seasonal Sashimi Selection (Sea Bream, Wakayama Tuna, Amberjack)

焼肴 | Grill



寒鰯柚香焼き 酢取り野菜 茸と京水菜浸し

Grilled Winter Yellowtail, Vinegared Vegetables, Marinated Mushroom and Mizuna

天婦羅 | Tempura



海老と丸十蓑揚げ 野菜天婦羅 天露 紅塩

Sweet-Potato-Coated Prawn, Vegetables

強肴 | Main Dish



はかた地どりのソテー 焼野菜添え 柚子胡椒卸 金山寺葱味噌ソース

Grilled Hakata Chicken, Grilled Vegetables, Miso Sauce

御飯物 | Rice Dish



白舞茸御飯 お味噌汁 香の物

Maitake Mushrooms Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

甘味 | Dessert



紅塩プリンと苺

Red Salt Pudding, Strawberry



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

¥ 17,000

先付 | Signature Dishes



自家製タピオカ胡麻豆腐 いくら 旨出汁ジュレ

小茶碗蒸し ずわい蟹の餡かけ

Homemade Tapioca Sesame Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly

Chawanmushi Egg Custard, Snow Crab

造里 | Seafood



お造り 3 種盛合せ (真鯛、奄美鮪中とろ、縞鰯)

Seasonal Sashimi Selection 3 kinds (Sea Bream, Tuna Toro, Striped Jack)

焼肴 | Grill



銀鱈西京焼き 酢取り野菜 茸と京水菜浸し

Broiled Miso Marinated Black Cod, Vinegared Vegetables,

Marinated Mushroom and Mizuna

揚物 | Tempura



海老と丸十蓑揚げ 野菜天婦羅 天露 紅塩

Sweet-Potato-Coated Prawn, Vegetables

強肴 | Main Dish



国産牛テンダーロイン低温調理のステーキ 炙りかぶら 焼き野菜 和風ソース

Japanese Beef Tenderloin Steak, Grilled Vegetables, Japanese Sauce

御飯物 | 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

甘味 | Dessert



紅塩プリン 苺 キウイ 紅塩ソース

Red Salt Pudding, Strawberry, Kiwi Fruit, Red Salt Sauce

※12月20日（土）～12月25日（木）はフェスティブシーズン仕様のメニューとなります。

*This menu will be changed to Festive Season set menu from 20 to 25 December 2025.



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.

寿司セット「牡丹」 | 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



握り寿司九貫
(牡丹海老、真鯛、黒鮪とろ、金目鯛、帆立貝、鰻、縹鰯、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



紅塩プリンとラズベリー
Red Salt Pudding, Raspberry



※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



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

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
留碗

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



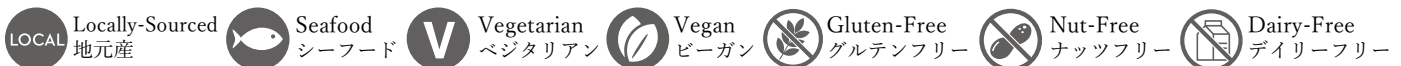
留碗 香の物
Miso Soup, Japanese Pickles



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.