

雅 | Miyabi

¥ 12,000

先付 | Signature Dishes

自家製タピオカ百合根豆腐 いくら 旨出汁ジュレ
菜の花お浸し
Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly
Marinated Canola Flowers



造里 | Seafood

お造り三種盛合せ (真鯛、鮪、炙り烏賊)
Seasonal Sashimi Selection (Sea Bream, Tuna, Squid)



焼肴 | Grill

寒鯿照り焼き 蚕豆 白髪葱 山椒醤油
Yellowtail Teriyaki, Fava Beans, Japanese Pepper Soy Sauce



天婦羅 | Tempura

海老と蓮根はさみ揚げ 野菜天婦羅 天露 梅塩
Prawn and Lotus Root, Vegetables



強肴 | Main Dish

国産牛ローストビーフ風 茎 蕉 ミニトマト(乙女の涙) 和風ソース
Japanese Roasted Beef, Grilled Vegetables, Mini Tomato, Japanese Sauce



御飯物 | Rice Dish

鯛飯 お味噌汁 香の物
Sea Bream Rice, Miso Soup, Japanese Pickles



甘味 | Dessert

和菓子とフルーツ盛り合わせ
Japanese Sweets, 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
ナットフリー



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 | Hana-Goyomi

¥ 17,500

先付 | Signature Dishes

自家製タピオカ百合根豆腐 いくら 旨出汁ジュレ
菜の花お浸し
Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly
Marinated Canola Flowers



造里 | Seafood

お造り 3種盛合せ (真鯛、黒鮓、縞鰯)
Seasonal Sashimi Selection 3 kinds (Sea Bream, Tuna, Striped Jack)



焼肴 | Grill

静岡県産金目鯛西京焼き 蚕豆 酢取り野菜
Broiled Miso Marinated Splendid Alfonsino, Fava Beans, Vinegared Vegetables



揚物 | Tempura

海老と蓮根はさみ揚げ 野菜天婦羅 天露 梅塩
Prawn and Lotus Root, Vegetables



強肴 | Main Dish

国産牛テンダーロイン低温調理のステーキ 茄 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

和菓子とフルーツ盛り合わせ
Japanese Sweets, 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
ナットフリー



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.

寿司セット「牡丹」| Sushi Set “Botan”

¥ 14,500

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、黒鮓とろ、金目鯛、帆立貝、鰻、縞鯉、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

お味噌汁
Miso Soup



和風プリンとラズベリー
Japanese 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.

オプション | ADDITIONAL OPTION

天婦羅盛り + ¥2,200
(海老と白身魚、戎南京・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)



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
ナットフリー



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.