

雅 | Miyabi

¥ 12,500

先付 | Signature Dishes

自家製タピオカ胡麻豆腐 いくら 旨出汁ジュレ
法蓮草お浸し

Homemade Tapioca Sesame Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly
Marinated Spinach



造里 | Seafood

お造り三種盛合せ（鯛、和歌山県産鮪、勘八）

Seasonal Sashimi Selection (Sea Bream, Tuna, Amberjack)



焼肴 | Grill

鱈柚香焼き 酢取り野菜 蚕豆

Grilled Spanish Mackerel, Vinegared Vegetables, Fava Beans



天婦羅 | Tempura

海老と春野菜の天婦羅 天露 紅塩

Prawn and Spring Vegetables



強肴 | Main Dish

国産ポーク低温調理 田楽味噌 鳴門蓮根など焼野菜

Japanese Pork Steak, Grilled Vegetables, Dengaku-Miso Sauce



御飯物 | Rice Dish

ちりめん高菜御飯 お味噌汁 香の物

Dried Baby Sardine and Takana Mustard Green Pickles Rice, Miso Soup, Japanese Pickles



甘味 | Dessert

マンゴープリン 季節のフルーツ

Mango Pudding, 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

自家製タピオカ胡麻豆腐 いくら 旨出汁ジュレ
法蓮草お浸し

Homemade Tapioca Sesame Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly
Marinated Spinach



造里 | Seafood

お造り3種盛合せ (縞鯨、鮪、鯛)

Seasonal Sashimi Selection 3 kinds (Striped Jack, Tuna, Seabream)



焼肴 | Grill

甘鯛若狭焼き 雲飴 酢取り野菜 蚕豆

Broiled Tilefish Wakasa Style, Radish, Vinegared Vegetables, Fava Beans



揚物 | Tempura

海老と煮穴子 春野菜天婦羅 レモン 天露 紅塩

Prawn, Conger Eel, Spring Vegetables



強肴 | Main Dish

国産牛サーロイン低温調理のステーキ 焼き野菜 和風ソース
Japanese Beef Sirloin Steak, Grilled Vegetables, Japanese Sauce



御飯物 | Rice Dish

特選握り寿司(サーモン、甘えびなど3貫)と鮪の細巻き寿司 お味噌汁

Nigiri Sushi 3 pcs (Salmon, Sweet Shrimp, etc.), Thin Sushi Tuna Roll, Miso Soup



甘味 | Dessert

マンゴープリン 季節のフルーツ

Mango Pudding, 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

お味噌汁
Miso Soup



和風プリン
Japanese Pudding



※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 割り出汁



Kudzu Tofu, Wolfberry, Green Vegetable and Radish with Vinegared Dashi

サラダ | Salad

フリルレタス デトロイトビーツ 茹で野菜 酢橘ドレッシング
方蓮草 煎り胡麻浸し



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

野菜天婦羅 | Vegetable Tempura

戒南京 丸十 茸 もろっこ豆など七品 紅塩 レモン



7 Kinds including: Pumpkin, Sweet Potato, Mushroom, Beans, Salt and Lemon

寿司 | A Selection of Sushi

芽葱 大根浅漬け 椎茸など握り寿司五貫 細巻き寿司
留椀



5 Kinds including: Green Onion Sprouts, Lightly-Pickled Radish, Shiitake Mushroom,
Thin Rolled Vegetables 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.



Locally-Sourced



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「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



留椀 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.