

雅 | Miyabi

¥ 12,500

先付 | Signature Dishes

自家製タピオカ戎南京豆腐 海老芝煮 旨出汁ジュレ
泉南法蓮草と茸のお浸し

Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Simmered Shrimp, Dashi Jelly
Marinated Sennan Spinach with Mushrooms



造里 | Seafood

お造り三種盛合せ (真鯛、奄美鮪、勘八)

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



焼肴 | Grill

目鯛柚庵焼き 酢取り野菜 紅葉和え

Broiled Sea Bream Yuan Style, Vinegared Vegetable

Enoki Mushroom and Mentaiko Spicy Cod Roe



天婦羅 | Tempura

海老と名残鰻 舞茸 丸十など野菜三種 天露 紅塩

Prawn and Hamo Conger Eel, Maitake Mushroom, Sweet Potato, etc.



強肴 | Main Dish

豚角煮 炙り玉葱 ブロッコリー トマトあっさり煮 共汁餡かけ 和芥子

Braised Pork Belly, Grilled Vegetables with Starchy Sauce, Mustard



御飯物 | Rice Dish

なめこ御飯 お味噌汁 香の物

Mushroom Rice, Miso Soup, Japanese Pickles



甘味 | Dessert

豆乳プリンと梨 ゼリー掛け ミント

Soy Milk Pudding with Pear and Jelly



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 | Hana Goyomi

¥ 18,000

先付 | Signature Dishes

自家製タピオカ戎南京豆腐 海老芝煮 旨出汁ジュレ
泉南法蓮草と茸のお浸し



Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Simmered Shrimp, Dashi Jelly
Marinated Sennan Spinach with Mushrooms

造里 | Seafood

お造り 3 種盛合せ (真鯛、奄美黒鮪中とろ、平らぎ貝炙り)



Seasonal Sashimi Selection 3 kinds, (Sea Bream, Amami Tuna Toro, Seared Flat Clam)

焼肴 | Grill

かます柚庵焼き 酢取り茗荷 紅葉和え 蓮根煎餅



Boiled Barracuda Yuan Style, Vinegared Myoga Ginger,
Enoki Mushroom and Mentaiko Spicy Cod Roe, Lotus Root Crackers

天婦羅 | Tempura

海老と名残鰻 茸 銀杏など野菜三品 天露 紅塩



Prawn and Hamo Conger Eel, Mushrooms, Ginkgo Nut, etc.

強肴 | Main Dish

国産牛フィレ低温調理のステーキ 粗挽き山葵 和風ソース



Japanese Beef Tenderloin Steak, Grilled Vegetables, Japanese Sauce

御飯物 | Rice Dish

特選握り寿司三貫 (縞鰯、剣先烏賊など) 鰻胡細巻き寿司 お味噌汁



Nigiri Sushi 3pcs (Striped jack, Squid, etc.)

Thin Sushi Roll (Unagi Eel and Cucumber), Miso Soup

甘味 | Dessert

豆乳プリンと梨ゼリー掛け 柘榴 ミント



Soy Milk Pudding with Pear and Jelly, Pomegranate



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.

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、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

お味噌汁
Miso Soup



豆乳プリン
Soy Milk 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 (海老と白身魚、戎南京・モロッコ豆など野菜三品) + ¥2,300



Selection of Assorted Seasonal Tempura

(Prawn, White Fish, 3 kinds of Vegetable (Squash, Beans etc.))

お造り 2 種盛り合わせ + ¥2,300

Assorted Sashimi 2 kinds



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.

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

Kuzu Tofu, Wolfberry, Green Vegetable and Radish with Dashi

サラダ | Salad



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

Frillice Iceberg Lettuce, Detroit Dark Red Beet,
Boiled Vegetables, Japanese 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, etc.

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
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.

おこさまセット「たんぽぽ」
Children's Set Menu "DANDELION"
¥ 4,500

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 Diced 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



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.