



Kaiseki Course Aoba

会席 青葉 あおば ¥7,000

<p>先付 Appetizer</p> <p>Simmered Bamboo shoot and Asari clam with Dried Bonito flakes Sesame tofu,Boiled Mantis Shrimp Broad bean and Minced fish,Shrimp rice cracker</p> <p>五三竹と浅利貝の土佐煮 胡麻豆腐 蝦蛄 蚕豆糝薯 海老煎餅 お椀 Broth</p> <p>Hairtail,Sea Urchin,Broiled Eggplant,Japanese Raw wheat gluten,Snap pea 太刀魚葛打ち 雲丹 焼き茄子 あやめ麩 スナッピース 造り Sashimi</p> <p>Tuna,Yellowtail amberjack,Mirugai clam 本鮪 平政 みる貝 芽物 煮物 Stewed Dish</p> <p>Braised Fat greenling,Deep-fried Tofu,Beef with Ginger Starchy sauce,Japanese green onion 鮎魚女 厚揚げ豆腐 牛肉の蒸し煮 白髪葱 生姜あん 焼物 Grilled Dish</p> <p>Conger eel,Lotus root with Yuzu and Chilli pepper,Pickles Cucumber,Myoga 穴子と蓮根の柚子胡椒焼き 胡瓜浅漬 茗荷 蒸し物 Steamed Dish</p> <p>Soup style Japanese sea bass,Kuruma prawn,Chinese chive,Burdock,Deep-fried Baby corn with Egg yolk 鱸と車海老のスープ仕立て 蕪 牛蒡 ヤングコーン黄身揚げ 酢物 Vinegared Dish</p> <p>Kobu-jime White trevally,Grapefruit,Wakame seaweed,Tomato,Mustard greens with Tosa vinegar sauce 縞鯨昆布 グレープフルーツ 若布 トマト からし菜 土佐酢 食事 Rice</p> <p>Bowl of rice topped with Deep-fried Japanese Sillago,Whelk,Miso soup,Pickles 鱸と白ツブの小天井 味噌汁 香の物 甘味 Dessert</p> <p>Mango,Strawberry with Lemon and Kiwifruit sauce,Matcha mouss レモン釜盛り マンゴー 苺 レモンキウイフルーツソース 抹茶ショコラ添え</p>

Kaiseki Course Fuji

会席 藤 ふじ ¥5,000

<p>先付 Appetizer</p> <p>White trevally,Cucumber with Green chilli and Miso 縞鯨と胡瓜の青唐辛子味噌 お椀 Broth</p> <p>Scallop,Eringi mushroom,Japanese Raw wheat gluten,Udo,Snap pea 帆立貝スープ仕立て エリンギ あやめ麩 独活 スナッピース 造り Sashimi</p> <p>Tuna,Yellowtail amberjack,Chicken grunt 鮪 平政 伊佐木 芽物 煮物 Stewed Dish</p> <p>Broiled Barracuda,Daikon radish,Broiled Eggplant,Broiled Myoga,Broiled Green bell pepper 鮪の焼き浸し 大根 焼茄子 焼茗荷 焼ピーマン 焼物 Grilled Dish</p> <p>Japanese Butterfish wrapped in Dry-cured ham,Bamboo shoot,Brussels sprouts,Pickled Ginger 目鯛と五三竹の焼物 生ハム巻き 芽キャベツ 生姜甘酢漬 合肴 Steamed Dish</p> <p>Broad bean and Minced fish,Red bell pepper,Deep-fried Hairtail with Asari clam starchy sauce 蚕豆糝薯の蒸し物 赤パプリカ 太刀魚唐揚げ 浅利貝あん 酢物 Vinegared Dish</p> <p>Seared Spanish mackerel,Hijiki seaweed,Asparagus,Pickled Ginger with Tosa vinegar sauce 鱸のたたき ひじき アスパラガス 新生姜がり 土佐酢 食事 Rice</p> <p>Steamed White rice with Bacon and Onion,Miso soup,Pickles ベーコンと玉葱御飯 味噌汁 香の物 甘味 Dessert</p> <p>Cream cheese Lemon Tart,Roasted Green tea mousse クリームチーズレモンタルト ほうじ茶ショコラ</p>
--

Kaiseki Course Shinryoku

会席 新緑 しんりよく ¥3,500

<p>先付 Appetizer</p> <p>Sesame tofu,Boiled Mantis Shrimp,Mustard greens with Uguisu broth sauce 胡麻豆腐 蝦蛄 からし菜 鶯出汁 造り Sashimi</p> <p>Tuna,White trevally,Squid 鮪 縞鯨 烏賊 芽物 煮物 Stewed Dish</p> <p>Scallop,Cabbage,Bamboo shoot,Sakura shrimp with Starchy sauce 帆立貝とキャベツの煮物 竹の子 桜えび 共地あん 焼物 Grilled Dish</p> <p>Grilled Salmon and Asparagus with White sauce and Miso 時鮭とアスパラガスのホワイトソース味噌焼き 合肴 Deep-fried Dish</p> <p>Deep-fried Minced Shrimp with Dried Bonito flakes,Green pepper 海老糝薯の土佐揚げ 青唐 酢物 Vinegared Dish</p> <p>Seared Japanese sea bass,Wakame seaweed,Udo,Green onion,Myoga with Tosa vinegar sauce 鱸たたき 若布 独活 葱 茗荷 土佐酢 食事 Rice</p> <p>Steamed White rice with Corn and Butter,Miso soup,Pickles 玉蜀黍バター御飯 味噌汁 香の物 甘味 Dessert</p> <p>Pea Blancmanger with Raspberry sauce 豌豆のプラマンジェ ラズベリーソース</p>
--

セットメニュー Dinner Set

Tempura Dinner Set
天婦羅御膳 ¥2,200

Tempura(Shrimp,Fish,Vegetables)

天婦羅 (海老 白身魚 野菜)

Assorted 3 Kinds of Sashimi,Small appetizer,Green salad

造り三種 小鉢 サラダ

Steamed White rice,Miso soup,Pickles

御飯 味噌汁 香の物

Beef Steak Dinner Set
ステーキ御膳 ¥2,500

Australia Beef Steak Soy sauce flavor

オーストラリア産牛肉のカットステーキ醤油ソース

Assorted 3 Kinds of Sashimi,Stewed dish

刺身3種 煮物

Small appetizer,Green salad

小鉢 サラダ

Steamed White rice,Miso soup,Pickles

御飯 味噌汁 香の物

アラカルト A la carte

Sashimi

造り

Jumbo shrimp

ボタンエビ ¥1,350

White trevally

縞鯨 1,200

Seared Japanese sea bass

鱸たたき 1,200

Assorted 5 Kinds of Sashimi

おまかせ五種盛合せ 2,000

Specially selected Sashimi

雲海特選盛り 5,200

Stewed Dish, Deep-fried Dish

煮物 揚物

Simmered Scallop and Cabbage

帆立貝とキャベツの煮物 ¥1,100

Braised Fat greenling,Deep-fried tofu and Beef

鮎魚女 厚揚げ豆腐 牛肉の蒸し物 1,300

Broiled-simmered Barracuda

鮪の焼き浸し煮 1,000

Deep-fried Minced Shrimp with Dried Bonito flakes

海老糝薯の土佐揚げ 1,100

Assorted Tempura

天婦羅盛り合わせ 2,000

Grilled Dish

焼き物

Conger and Lotus root with Yuzu-Chilli pepper

穴子と蓮根の柚子胡椒焼き ¥1,300

Japanese Butterfish and Bamboo shoot

目鯛と姫筍の焼物 1,200

“Hokkaido” Beef served with Soy sauce flavor

北海道産牛肉の網焼き 2,600

Japanese Sea bass wrapped in Bacon

鱸のベーコン巻焼き 1,000

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：

当レストランで提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

上記表示価格に別途消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

All rice used in our dishes is produce of japan.

当店で使用しているお米は全て「国産」です。