

APPETIZER

Assorted Japanese delicacies
逸 - Snow crab, carrot, cucumber, apple vinaigrette jelly
Cod milt tofu, sea urchin, grated turnip broth
逸 - Simmered abalone, kuruma prawn, Chinese chive
Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla
Kelp with herring roe, dried bonito flakes
2 kind of sushi, tuna, yellowtail

前菜

前菜九品盛り ¥3,080
香箱蟹 金時人参 胡瓜 林檎酢ゼリー ¥5,940
雲子豆腐 生うに 蕪餡 ¥3,190
蝦夷鮑松前蒸し 車海老 黄韭と壬生菜浸し ¥3,520
自家製唐墨 紫蘇卸し ¥3,190
子持ち昆布 花鰹 ¥1,980
握り寿司 鮪 寒鰯 ¥4,730

SASHIMI

Assorted sashimi
Bluefin tuna toro
Bluefin tuna chutoro
Bluefin tuna akami
逸 - Horse mackerel
Grouper
Squid
逸 - Botan Shrimp
Sea urchin

刺身

造り盛り合わせ ¥7,480
本鮪とろ ¥6,160
本鮪中とろ ¥6,160
本鮪赤身 ¥3,850
活鰆 ¥2,860
活鰆羽太 ¥3,850
煽り烏賊 ¥4,730
牡丹海老 ¥3,630
生うに ¥4,620

BLOWFISH DELICACIES

Blowfish aspic
Boiled blowfish skin
Grilled blowfish milt
Thinly sliced blowfish sashimi
Deep fried blowfish
Hot pot, blowfish, vegetables
Blowfish porridge

ふぐ一品料理

煮凝り ¥2,420
湯引き ¥2,750
白子焼き ¥7,810
薄造り ¥10,780
鬼衣揚げ ¥5,060
ちり鍋 野菜各種 ¥10,450
雑炊セット ¥2,310

GRILLED

焼物

焼 - Spanish mackerel, Japanese radish
焼 - Tilefish, salmon roe, grated radish, kabosu
Yellowtail, Shogoin radish, butterbur sprout
Rosy seabass, pumpkin comport with brown sugar
Japanese beef tenderloin

活鰯酒汐焼き 姫大根 ¥4,070
白甘鯛若狭焼き いくら かぼす卸し ¥8,250
寒鰯若狭焼き 聖護院大根 蒟の臺 ¥3,630
のど黒酒汐焼き 栗南瓜黒糖煮 ¥10,450
和牛フィレ炙り焼き ¥12,100

SIMMERED

煮物

焼 - Hot pot, wild boar, burdock, white miso
Hot pot, Japanese beef sirloin, Chinese yellow chives
焼 - Hot pot, guinea fowl, seri, leek
Kinki rockfish
Tilefish, grated turnip, lily bulb, kikurage, tsuruna

猪の白味噌仕立鍋 ささがき牛蒡 ¥4,510
和牛サーロイン汁しゃぶ 黄韭 ¥6,380
ホロホロ鳥の水炊き 芹 下仁田葱 ¥4,290
きんき煮つけ ¥7,590
甘鯛蕪蒸し 百合根 木耳 つる菜 ¥3,630

SHOKUJI

食事

焼 - Steamed rice, deep fried sakura shrimp
Steamed rice, smoked salmon, baby sardine
焼 - Steamed rice, deep fried kuruma shrimp, scallop
Soba noodles, deep fried sakura shrimp, sesame broth
Steamed rice, kelp broth, plum or seaweed

桜海老釜炊きご飯 汁 香の物 ¥3,850
温薫鮭と釜揚げしらす釜炊きご飯 ¥4,180
車海老と帆立と零余子の天ばら 香の物 ¥3,190
胡麻汁蕎麦 桜海老唐揚げ 煎り胡麻 ¥2,970
お茶漬け 梅 または 海苔 香の物 ¥1,980

DESSERT

デザート

焼 - Daishiro persimmon, hojicha ice cream
Strawberry daifuku, green tea, custard sauce
Pear paste, yogurt mousse

代白柿 焙じ茶アイスクリーム ¥1,540
苺大福 煎茶仕立て 黄身ソース ¥1,320
洋梨の摺り流し ヨーグルトムース ¥1,210

焼 - Chef's recommendation

料理長おすすめの逸品

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
料金には消費税が含まれており、別途 15% のサービス料を頂戴いたします。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge