

APPETIZER

Assorted Japanese delicacies
Simmered abalone, sea urchin, grated yum broth, leek
選 - Market fish pickle in vinegar, natane, egg yolk mustard
選 - Carrot paste, deep fried scallop, mountain caviar
Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla
Kelp with herring roe, dried bonito flakes
Mackerel sushi

前菜

前菜九品盛り ¥3,080
蝦夷鮑松前蒸し 生うに 蒸し出汁とろろ 芽葱 ¥3,300
駿河湾より本日の鮮魚酢 菜種黄身辛子和へ ¥2,860
雪の下人参摺り流し 帆立鬼衣揚げ とんぶり ¥1,870
自家製新唐墨 紫蘇卸し ¥3,190
子持ち昆布 花鰹 ¥1,980
活け鯖棒寿司 ¥3,190

SASHIMI

Assorted sashimi
Tuna toro
Tuna chutoro
Tuna akami
選 - Grouper
Sea bream
選 - Squid
Sweet prawn
Sea urchin

刺身

造り盛り合わせ ¥7,480
鮪とろ ¥6,160
鮪中とろ ¥6,160
鮪赤身 ¥3,850
九絵 ¥4,180
真鯛 ¥3,630
煽り烏賊 ¥4,730
甘海老 ¥2,640
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

Tilefish, simmered cabbage, Fushimi chili
逸 - Tempura, Spanish mackerel, broccoli, lotus root, broth
逸 - Tilefish, grated radish broth
Rosy seabass, lotus root pickle in plum vinegar
Japanese beef tenderloin

甘鯛若狭焼き 雪の下キャベツ 伏見唐辛子 ¥5,280
活け鯖天婦羅 ブロッコリー 蓮根 美味出汁 ¥5,060
白甘鯛若狭焼き 雪の下大根卸し出汁 ¥5,610
のど黒酒汐焼き 花蓮根梅酢漬 ¥10,450
和牛フィレ炙り焼き ¥12,100

SIMMERED

煮物

Hot pot, Japanese beef sirloin, seri green, grated radish
逸 - Hot pot, Japanese beef sirloin, leek
逸 - Hot pot, short necked clam, seaweed, market fish dumpling
Kinki rockfish
Soft shelled turtle soup, soft shelled turtle dumpling, shiitake

和牛サーロインと白神の芹霽鍋 蓬麩 ¥5,830
和牛サーロイン汁しゃぶ 雪の下葱 ¥5,390
横綱あさりと新わかめ潮鍋 天然魚つくね ¥3,850
きんき煮つけ ¥7,590
すっぽん丸仕立椀 すっぽん真薯 椎茸 ¥2,530

SHOKUJI

食事

逸 - Steamed rice, yellowtail, radish, miso soup, Japanese pickles
逸 - Steamed rice, guinea fowl, soft scrambled egg
Steamed rice, smoked salmon, baby sardine
Soba noodles, grilled mushroom, grated radish broth
Steamed rice, kelp broth, plum or seaweed

鯛大根釜炊きご飯 汁 香の物 ¥3,740
ホロホロ鳥玉締めご飯 汁 香の物 ¥2,970
温薫鮭としらす釜炊きご飯 汁 香の物 ¥4,290
ぶっかけ蕎麦 舞茸 占地 滑子 卸し出汁 ¥2,090
お茶漬け 梅 または 海苔 香の物 ¥1,760

DESSERT

デザート

Sake lees mousse, mandarin white wine compote
Hojicha pudding, strawberry, brown sugar syrup
Jellied apple compote, white wine

酒粕ムース みかん白ワイン蜜煮 抹茶ソース ¥1,320
焙じ茶プリン 苺 黒蜜 ¥1,100
林檎白ワイン蜜煮ゼリー寄せ ¥1,210

逸 - 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