

APPETIZER

Assorted Japanese delicacies
逸 - Seared Spanish mackerel, simmered seri greens
逸 - Steamed rice, hard clam, seared firefly squid, broth
Simmered urui, short necke clam, seared market fish
Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla
Kelp with herring roe, dried bonito flakes
逸 - Seared mackerel sushi

前菜

前菜九品盛り ¥3,080
寒鰯焼霜 白神の芹浸し ¥3,410
蛤飯蒸し 蛭烏賊炙り 潮出汁餡 ¥2,640
うるいと浅利浸し 駿河湾産鮮魚炙り ¥2,420
自家製新唐墨 紫蘇卸し ¥3,190
子持ち昆布 花鰹 ¥2,530
寒鰯棒寿司炙り ¥3,300

SASHIMI

Assorted sashimi
Bluefin tuna toro
Bluefin tuna chutoro
Bluefin tuna akami
逸 - Seared Spanish mackerel
Grouper
逸 - Yellowtail
Squid
Striped prawn
Sea urchin

刺身

造り盛り合わせ ¥7,480
本鰯とろ ¥6,160
本鰯中とろ ¥6,160
本鰯赤身 ¥3,850
寒鰯炙り ¥3,630
羽太 ¥3,960
春鰯 ¥2,640
槍烏賊 ¥4,070
縞海老 ¥3,080
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

Spanish mackerel, yuzu miso, seared white asparagus

焼 - Flounder, simmered urui, short necke clam

焼 - Tilefish

Rosy seabass

Japanese beef tenderloin

寒鰯味噌柚庵焼き 白アスパラガス ¥4,400

笹鰯若狭焼き うるいと浅利煮浸し ¥2,640

白甘鯛酒汐焼き ¥8,250

のど黒酒汐焼き ¥10,450

和牛フィレ炙り焼き ¥12,100

SIMMERED

煮物

焼 - Hot pot, grilled guinea fowl, alpine leek

焼 - Hot pot, snapper, urui, yellow chives

Hot pot, Iwanami pork belly, cabbage, scallop, leek

Kinki rockfish

Clear soup, tilefish, turnip, shimeji

ホロホロ鳥炭火炙りと行者にんにく鍋 ¥5,390

白真鯛と蛤潮鍋 うるい 黄韭 ¥12,100

岩波豚と雪の下キャベツ鍋 帆立 葱 ¥4,180

きんき煮つけ ¥7,590

清汁仕立椀 甘鯛 小蕪 大黒占地 ¥2,090

SHOKUJI

食事

焼 - Steamed rice, market fish from Owase, butterbur, miso soup

Steamed rice, baby sardine, Manganji pepper, miso soup

焼 - Steamed rice with broth, yellowtail, sesame

焼 - Soba noodles, yuzu, barracuda tempura, hot broth

Steamed rice, kelp broth, plum or seaweed

尾鷲産鮮魚と蒟釜炊きご飯 汁 香の物 ¥3,630

じゃこと万願寺唐辛子の釜炊きご飯 汁 香の物 ¥4,070

春鰯胡麻茶漬け 香の物 ¥3,190

温柚子切り蕎麦 かます天婦羅 ¥2,970

お茶漬け 梅 または 海苔 香の物 ¥1,760

DESSERT

デザート

Soy milk pudding, black soybeans, kiwi

Pomelo jelly, strawberry, matcha cream

Kudzu dumpling, strawberry, white bean paste, coconut purée

黒豆豆乳プリン キウイフルーツ蜜漬け ¥1,100

文旦と苺のゼリー寄せ 抹茶クリーム ¥1,320

葛団子茶巾 苺 白餡ココナッツ風味 ¥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