

## APPETIZER

Assorted Japanese delicacies

逸 - Seared sakura yellowtail, onion, radish, nabana, mustard

逸 - Market fish from Suruga bay, surf clam, broth jelly

Steamed rice, blowfish milt tempura, blowfish broth

Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla

Kelp with herring roe, dried bonito flakes

逸 - Seared Spanish mackerel sushi

## 前菜

前菜九品盛り ¥3,080

桜鯛炙り 新玉ねぎ嚢和へ 菜花辛子浸し ¥2,310

駿河湾産鮮魚 青柳 美味出汁ゼリー ¥3,190

飯蒸し ふぐ白子天婦羅 ふぐ琥珀餡 ¥3,740

自家製新唐墨 紫蘇卸し ¥3,190

子持ち昆布 花鰹 ¥2,530

鰯炙り握り寿司 ¥3,850

## SASHIMI

Assorted sashimi

Bluefin tuna toro

Bluefin tuna chutoro

Bluefin tuna akami

Sakura sea bream

逸 - Sakura yellowtail

逸 - Bonito

Squid

Kuruma prawn

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

桜鯛 ¥4,180

桜鯛 ¥3,080

鰹 ¥3,850

煽り烏賊 ¥4,290

車海老 ¥2,530

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

逸 - Sakura yellowtail, sake lees, simmered nabana, mustard  
Duck loin, simmered seri green, maitake  
逸 - Tempura, Spanish mackerel, hard clam, hot broth  
Rosy seabass  
Japanese beef tenderloin

桜鰯酒粕焼き 菜花辛子浸し ¥3,850  
合鴨炙り焼き 芹と舞茸の煮浸し ¥5,280  
鱈と蛤天婦羅 卸し出汁 ¥4,620  
のど黒酒汐焼き ¥10,450  
和牛フィレ炙り焼き ¥12,100

## SIMMERED

## 煮物

逸 - Hot pot, grilled guinea fowl, spring vegetables  
逸 - Hot pot, alfonsino, clam, surf clam, short neck clam, shiitake  
Hot pot, Japanese beef sirloin, seri green, leek  
逸 - Tilefish, bamboo shoot, seaweed broth  
Kinki rockfish  
Sakura sea bream, burdock, udo, seaweed  
Clear soup, market fish from Suruga bay, bamboo shoot

ホロホロ鳥炭火炙り春野菜鍋 ¥8,030  
潮鍋 金目鯛 蛤 北寄貝 浅利 ¥9,570  
和牛サーロイン鋤煮 芹 九条葱 ¥8,690  
甘鯛松前蒸し 筍土佐煮 青さ海苔餡 ¥5,940  
きんき煮つけ ¥7,920  
桜鯛あら炊き 牛蒡 独活 若芽 ¥4,070  
清汁仕立 駿河湾産鮮魚 筍 ¥2,420

## SHOKUJI

## 食事

逸 - Steamed rice, bamboo shoot, miso soup, Japanese pickles  
Steamed rice, market fish from Owase tempura, miso soup  
Steamed rice, grated yam, marinated bonito, Japanese pickles  
Soba noodles, market fish from Owase tempura  
Steamed rice, kelp broth, plum or seaweed

筍釜炊きご飯 汁 香の物 ¥3,410  
尾鷲産鮮魚天婦羅と壬生菜釜炊きご飯 香の物 ¥3,630  
山の芋とろろご飯 鰹漬け 香の物 ¥3,960  
ぶっかけ石臼粗挽き蕎麦 尾鷲産鮮魚天婦羅 ¥2,310  
お茶漬け 梅 または 海苔 香の物 ¥1,760

## DESSERT

## デザート

Anmitsu, matcha rice dumpling, coconut milk  
Crepe, strawberry, matcha cream  
Soy milk almond pudding, sakura jelly

あんみつ 抹茶白玉 ココナッツミルク ¥1,320  
桜色クレープ 苺 抹茶クリーム ¥1,210  
豆乳杏仁豆腐 桜ゼリー ¥990

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