

## APPETIZER

Assorted Japanese delicacies  
*逸* - Steamed young ayu fish, simmered wild vegetables  
Deep fried gurnard, taro stem, green peas, broth  
Seared bonito, lotus root chips  
*逸* - Kuruma shrimp, market fish, asparagus  
Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla  
Kelp with herring roe, dried bonito flakes  
*逸* - Sakura trout sushi

## 前菜

前菜九品盛り ¥3,080  
稚鮎オイル蒸し 天然山菜浸し ¥2,530  
方々おかき揚げ 白芋茎 碓井豆 出汁餡 ¥2,090  
初鰹汐たたき 蓮根チップ ¥2,970  
車海老 鮮魚 アスパラガス ¥3,300  
自家製唐墨 ¥3,190  
子持ち昆布 花鰹 ¥2,530  
桜鱒握り寿司 ¥3,960

## SASHIMI

Assorted sashimi  
Bluefin tuna toro  
Bluefin tuna chutoro  
Bluefin tuna akami  
Bluefin tuna sukimi  
*逸* - Bonito  
*逸* - Sakura sea bream  
Yellowtail  
Squid  
Sweet 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  
本鮪すき身 ¥3,300  
初鰹 ¥3,850  
桜鯛 ¥4,180  
春鰯 ¥3,080  
煽り烏賊 ¥4,290  
甘海老 ¥2,860  
生うに ¥4,620

## GRILLED

## 焼物

Rockfish, Japanese pepper bud, simmered fruit tomato

逸 - Deep fried market fish from Suruga bay, broth

逸 - Tilefish, sake, fig tempura

Kinki rockfish

Japanese beef tenderloin

柳八目木の芽焼き フルーツトマト土佐煮 ¥4,510

駿河湾産鮮魚薄衣揚げ 卸し出汁 ¥5,390

甘鯛白酒焼き 無花果天婦羅 ¥5,720

きんき酒汐焼き ¥6,490

和牛フィレ炙り焼き ¥12,100

## SIMMERED

## 煮物

逸 - Hot pot, wild vegetables, grilled guinea fowl

Hot pot, Japanese beef sirloin

逸 - Hot pot, wild vegetables, yellowtail, shiitake

Kinki rockfish

Sea bream, bamboo shoot, shiitake, burdock

Clear soup, tilefish, bamboo shoot, seaweed

天然山菜鍋 ホロホロ鳥炭火炙り ¥5,610

和牛サーロイン焼きしゃぶ ¥7,590

天然山菜鍋 春鰯 ¥5,280

きんき煮つけ ¥7,480

鯛あら炊き 筍 原木しいたけ 牛蒡 ¥4,070

清汁仕立 甘鯛 筍 若芽 ¥2,530

## SHOKUJI

## 食事

逸 - Steamed rice, deep fried sakura shrimp, miso soup

逸 - Steamed rice, bamboo shoot, miso soup, Japanese pickles

Steamed rice, beef sirloin, miso soup, Japanese pickles

Soba noodles, deep fried sakura shrimp, sesame broth

Steamed rice, kelp broth, plum or seaweed

春漁桜海老釜炊きご飯 汁 香の物 ¥3,300

筍釜炊きご飯 香の物 ¥3,410

牛サーロイン鋤煮ご飯 汁 香の物 ¥2,970

胡麻汁蕎麦 桜海老ばら揚げ ¥2,090

お茶漬け 梅 または 海苔 香の物 ¥1,760

## DESSERT

## デザート

Warabi mochi, matcha cream, brown sugar syrup

Daifuku, sakura cream

White sesame bavaois, brown sugar coconut milk, strawberry

わらび餅 抹茶クリーム 黒蜜 ¥1,210

大福 桜クリーム ¥1,210

白胡麻ババロア 黒糖ココナッツミルク 苺 ¥1,100

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.