

## APPETIZER

- Assorted Japanese delicacies
- 逸 - Hair crab, crab innards, green onion, vinegar jelly
- 逸 - Horse mackerel, water shield, baby corn, cucumber
- 逸 - Sea bream, dried mullet roe, scrambled egg
- Mugwort sesame tofu dumpling, deep fried sakura shrimp
- Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla
- Kelp with herring roe, dried bonito flakes
- 逸 - Market fish sushi

## 前菜

- 前菜九品盛り ¥3,080
- 毛蟹 蟹味噌和へ 芽葱 土佐酢ゼリー ¥3,520
- 鰯酢ヅ 蓴菜 姫もろこし 胡瓜 ¥2,530
- 鯛臯月和へ 天然山菜浸し ¥3,960
- 蓬胡麻豆腐茶巾 桜海老唐揚げ ¥1,540
- 自家製唐墨 ¥3,190
- 子持ち昆布 花鰹 ¥2,530
- 鮮魚粽寿司 ¥3,960

## SASHIMI

- Assorted sashimi
- Bluefin tuna toro
- Bluefin tuna chutoro
- Bluefin tuna akami
- Bluefin tuna sukimi
- 逸 - Bonito
- Grouper
- 逸 - 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
- 鰹 ¥3,850
- 羽太 ¥3,190
- 平政 ¥1,980
- 煽り烏賊 ¥4,290
- 甘海老 ¥2,860
- 生うに ¥4,620

## GRILLED

## 焼物

**逸** - Deep fried ayu fish, tade green vinaigrette

Grilled alfonsino, Japanese pepper bud, deep fried baby corn

**逸** - Deep fried snapper, wild vegetables, grated radish, broth

**逸** - Deep fried market fish from Suruga bay, sakura shrimp

Rosy seabass rockfish

Japanese beef tenderloin

稚鮎餅粉揚げ 蓼酢 ¥4,400

金目鯛木の芽焼き 姫もろこし薄衣揚げ ¥5,060

花鯛と山菜薄衣揚げ 卸し出汁 木の芽 ¥4,510

駿河湾産鮮魚薄衣揚げ 桜海老唐揚げ ¥5,610

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, alfonsino, bamboo shoot, onion, kudzu

**逸** - Simmered Japanese beef rump cap, wild vegetables

Hot pot, Japanese beef sirloin, konjac, leek

Simmered bamboo shoot, surf clam, Iwanami pork

Kinki rockfish

Clear soup, sea cucumber ovaries, tilefish, Japanese radish

金目鯛葛鍋 淡竹 新玉ねぎ ¥5,280

和牛イチボと山菜煮浸し 丸茄子含め煮 ¥8,140

和牛サーロイン鋤煮 赤蒟蒻 九条葱 ¥7,150

淡竹土佐煮 北寄貝 岩波豚酒汐煮 ¥5,830

きんき煮つけ ¥7,590

丸仕立椀 口子炙り 甘鯛 春大根 ¥2,530

## SHOKUJI

## 食事

**逸** - Steamed rice, deep fried sakura shrimp, seared market fish

Steamed rice, ginger, market fish tempura, Japanese pickles

**逸** - Steamed rice, grated yam, marinated Amago trout

Soba noodles, wild vegetables tempura, broth

Steamed rice, kelp broth, plum or seaweed

桜海老と鮮魚炙り釜炊きご飯 汁 香の物 ¥3,630

新生姜釜炊きご飯 鮮魚天婦羅 汁 香の物 ¥3,300

山の芋とろろご飯 臈月鱒漬け 汁 香の物 ¥3,190

更科蕎麦 天然山菜天婦羅 ¥2,090

お茶漬け 梅 または 海苔 香の物 ¥1,980

## DESSERT

## デザート

Warabi mochi, brown sugar syrup, soybean flour

Brown sugar ice cream, green tea milk, deep fried bread

Green tea rare cheese, sweet summer orange, custard sauce

わらび餅 黒蜜 きなこ ¥1,320

黒糖アイスクリーム 煎茶ミルク 揚げパン ¥1,100

煎茶レアチーズ 甘夏 黄身ソース ¥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.