

APPETIZER

Assorted Japanese delicacies
逸 - Hair crab, crab innards, green onion, vinegar jelly
逸 - Marinated horse mackerel, water shield, baby corn
逸 - Snapper, simmered wild vegetables, bamboo shoot
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
鱈酢締め 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 - Grilled ayu fish, tade green vinaigrette

鮎炭焼き 蓼酢 ¥4,400

Grilled alfonsino, Japanese pepper bud, deep fried baby corn

金目鯛木の芽焼き 姫もろこし薄衣揚げ ¥5,060

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

花鯛と山菜薄衣揚げ 卸し出汁 木の芽 ¥4,510

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

駿河湾産鮮魚薄衣揚げ 桜海老唐揚げ ¥5,610

Rosy seabass rockfish

のど黒酒汐焼き ¥10,450

Japanese beef tenderloin

和牛フィレ炙り焼き ¥12,100

SIMMERED

煮物

逸 - Hot pot, alfonsino, bamboo shoot, onion, kudzu

金目鯛葛鍋 淡竹 新玉ねぎ ¥5,280

逸 - Simmered Japanese beef rump cap, wild vegetables

和牛イチボと山菜煮浸し 丸茄子含め煮 ¥8,140

Hot pot, Japanese beef sirloin, konjac, leek

和牛サーロイン葛鍋 赤蒟蒻 九条葱 ¥7,150

Simmered bamboo shoot, surf clam, Iwanami pork belly

淡竹土佐煮 北寄貝 岩波豚酒汐煮 ¥5,830

Kinki rockfish

きんき煮つけ ¥7,590

Clear soup, sea cucumber roe, tilefish, Japanese radish

丸仕立 口子炙り 甘鯛 春大根 ¥2,530

SHOKUJI

食事

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

桜海老と鮮魚炙り釜炊きご飯 汁 香の物 ¥3,630

Steamed rice, ginger, market fish tempura, Japanese pickles

新生姜釜炊きご飯 鮮魚天婦羅 汁 香の物 ¥3,300

逸 - Steamed rice, marinated Satsuki trout, grated yam

臈月鱒漬けご飯 山の芋とろろ 汁 香の物 ¥3,190

Soba noodles, wild vegetable tempura, broth

更科蕎麦 天然山菜天婦羅 ¥2,090

Steamed rice, kelp broth, plum or seaweed

お茶漬け 梅 または 海苔 香の物 ¥1,980

DESSERT

デザート

Match warabi mochi, brown sugar syrup, soybean flour

抹茶わらび餅 黒蜜 きなこ ¥1,320

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

黒糖アイスクリーム 煎茶ミルク 揚げパン ¥1,100

Green tea rare cheese mousse, sweet summer orange, custard sauce

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.