

## TEI 亭

Hair crab, steamed black rice, deep fried ginkgo nut	初箸	毛蟹 黒米おこわ 揚げ銀杏
Clear soup, tilefish, Shogoin turnip, shimeji	お椀	清汁仕立 甘鯛 聖護院蕪 大黒占地
Bluefin tuna, yellowtail, squid sashimi	造り	本鮪 鰯 煽り烏賊
Iwai sakana, 9 kinds of delicacies	祝い肴	九品盛り
Grilled butterfish, salmon roe, egg yolk	家喜物	真奈鰹 いくら黄身たれ
Simmered beef tongue, seared scallop, hot broth	多喜合	牛たん柔らか煮 帆立炙り 共地鮎
Steamed rice, broiled eel, scrambled egg	食事	鰻蒲焼き玉締めご飯 汁 香の物
Fuji persimmon, rice tiramisu, custard sauce	デザート	富士柿 お米のティラミス 黄身ソース

¥25,300

## SHUN 旬

Sea bream, egg yolk, mustard sauce, bamboo shoot, mibuna	先付	真鯛昆布香 黄身辛子和へ 筍 壬生菜
Hair crab, steamed black rice, deep fried ginkgo nut	向付	毛蟹 黒米おこわ 揚げ銀杏
Bluefin tuna, yellowtail, kuruma prawn sashimi	造り	本鮪 鰯 車海老
Ohmi beef sirloin “shabu-shabu”, vegetables	お鍋	近江牛サーロインのしゃぶしゃぶ 野菜各種
Egg noodles	食事	特製月光麺
Musk melon, hojicha ice cream	デザート	マスクメロン 焙じ茶アイスクリーム

¥24,200

## YOH 曜

Blowfish aspic	先付	ふく皮の煮凝り
Deep fried blowfish milt	向付	ふく白子天婦羅
Thinly sliced blowfish sashimi	造り	ふく薄造り
Deep fried blowfish, Japanese chili, Japanese pepper	揚げ物	ふく鬼衣揚げ 青伏見唐辛子 山椒
Hot pot, blowfish, vegetables	ちり鍋	ちり鍋 野菜各種
Porridge, egg, leek, Japanese pickles	食事	雑炊 玉子 鴨頭葱 香の物
Musk melon, hojicha ice cream	デザート	マスクメロン 焙じ茶アイスクリーム

¥38,500

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