

SHIKI 織

Simmered urui, short necke clam, seared market fish		うるいと浅利浸し 駿河湾産鮮魚炙り
Mackerel sushi, turnip, salmon roe	向付三種	寒鯖千枚蕪寿司 汐いくら
Bluefin tuna, grouper, striped prawn sashimi		本鮪 羽太 縞海老
Clear soup, tilefish, warabi, grated radish	お椀	羹仕立 甘鯛一汐 雪の下大根 鉤蕨
Grilled Spanish mackerel, yuzu miso, seared white asparagus	焼物	寒鯖味噌柚庵焼き 白アスパラガス
Hot pot, guinea fowl, cabbage, leek, maitake	進肴	ホロホロ鳥と雪の下キャベツ鍋 葱 舞茸
Steamed rice with broth, yellowtail, sesame, seaweed	食事	春鰯胡麻茶漬け もみ海苔 香の物
Soy milk pudding, black soybeans, kiwi	デザート	黒豆豆乳プリン キウイフルーツ蜜漬け

¥18,480

RAKU 楽

Seared Spanish mackerel, onion sauce, simmered seri greens	先付	寒鯖焼霜 新玉ねぎたれ 白神の芹浸し
Steamed rice, hard clam, seared firefly squid, broth	向付	蛤飯蒸し 蛸烏賊炙り 潮出汁餡
Clear soup, tilefish, turnip, shimeji	お椀	清汁仕立 甘鯛 小蕪 大黒占地
Bluefin tuna, grouper, striped prawn sashimi	造り	本鮪 羽太 縞海老
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Grilled flounder, simmered urui, short necke clam	焼物	笹鰈若狭焼き うるいと浅利煮浸し
Hot pot, Japanese beef sirloin, alpine leek	進肴	和牛サーロインと行者にんにく鍋
Steamed rice, market fish from Owase, butterbur, miso soup	食事	尾鷲産鮮魚と蒟蒻炊きご飯 汁 香の物
Pomelo jelly, strawberry, matcha cream	デザート	文旦と苺のゼリー寄せ 抹茶クリーム

¥25,300

ZUI 瑞

Seared Spanish mackerel, onion sauce, simmered seri greens	先付	寒鱈焼霜 新玉ねぎたれ 白神の芹浸し
Snow crab, crab innards, ginger vinegar jelly	向付	加能蟹 蟹味噌和へ 生姜酢ゼリー
Clear soup, market fish from Suruga bay, turnip, noodle	お椀	丸仕立 駿河湾産鮮魚一汐 小蕪 煮麺
Bluefin tuna, market fish, squid, sea urchin sashimi	造り	本鮪 駿河湾産鮮魚 烏賊雲丹
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Grilled Japanese beef rump cap, Fushimi pepper	焼物	和牛イチボ炙り焼き 伏見唐辛子 焼き茄子ソース
Hot pot, tilefish, hard clam, urui, yellow chives, udo	進肴	白甘鯛と蛤の潮鍋 うるい 黄韭 独活
Steamed rice, market fish from Owase, butterbur, miso soup	食事	尾鷲産鮮魚と落の釜炊きご飯 汁 香の物
Kudzu dumpling, strawberry, white bean paste, coconut purée	デザート	葛団子茶巾 苺 白餡ココナッツ風味

¥35,200

SHUN 旬

Seared Spanish mackerel, onion sauce, simmered seri greens	先付	寒鱈焼霜 新玉ねぎたれ 白神の芹浸し
Simmered urui, short necke clam, seared firefly squid	向付	うるいと浅利浸し 蛍烏賊炙り
Bluefin tuna, yellowtail, squid sashimi	造り	本鮪 春鰯 槍烏賊
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
Pomelo jelly, strawberry, matcha cream	デザート	文旦と苺のゼリー寄せ 抹茶クリーム

¥23,100

YOH 曜

Blowfish aspic	先付	ふぐ皮の煮凝り
Grilled blowfish milt	焼物	ふぐ白子焼き
Thinly sliced blowfish sashimi	造り	ふぐ薄造り
Deep fried blowfish, Fushimi chili	揚げ物	ふぐ鬼衣揚げ 青伏見唐辛子
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
Pomelo jelly, strawberry, matcha cream	デザート	文旦と苺のゼリー寄せ 抹茶クリーム

¥35,200

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