

## SHIKI 織

Searched sakura yellowtail, onion, grated radish, nabana, mustard		桜鰯炙り 新玉ねぎ霰和へ 菜花辛子浸し
Crushed tofu, plum, firefly squid, scallop, kidney bean	向付三種	梅白和へ 蛭烏賊 帆立炙り 隠元 二十日大根
Bluefin tuna, sakura sea bream sashimi		本鮪 桜鯛
Clear soup, snapper, mugwort sesame tofu, aralia sprout	お椀	清汁仕立 花鯛一汐 蓬胡麻豆腐 たらの芽
Grilled duck loin, seri green, maitake, Japanese pepper sauce	焼物	合鴨炙り焼き 芹と舞茸の煮浸し 有馬山椒たれ
Simmered tilefish, bamboo shoot, seaweed broth	進肴	甘鯛松前蒸し 京筍土佐煮 青さ海苔館
Steamed rice, grated yam, marinated bonito, seaweed	食事	山の芋とろろご飯 鯉漬け もみ海苔 香の物
Soy milk almond pudding, sakura jelly	デザート	豆乳杏仁豆腐 桜ゼリー

¥18,480

## RAKU 楽

Market fish from Suruga bay, surf clam, broth jelly	先付	駿河湾産鮮魚 青柳 美味出汁ゼリー
Steamed rice, blowfish milt tempura, blowfish broth	向付	飯蒸し ふぐ白子天婦羅 ふぐ琥珀館
Clear soup, rockfish, turnip, shiitake	お椀	清汁仕立 かさご一汐 蕪 原木しいたけ
Bluefin tuna, sakura sea bream, kuruma prawn sashimi	造り	本鮪とろ 桜鯛 車海老
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Grilled sakura yellowtail, sake lees, nabana, mustard	焼物	桜鰯酒粕焼き 菜花辛子浸し
Hot pot, grilled guinea fowl, spring vegetables	進肴	ホロホロ鳥炭火炙り春野菜鍋 京筍 芹
Steamed rice, market fish from Owase tempura, mibuna	食事	尾鷲産鮮魚天婦羅と壬生菜釜炊きご飯 汁 香の物
Anmitsu, strawberry, matcha rice dumpling, coconut milk	デザート	春のあんみつ 苺 抹茶白玉 ココナッツミルク

¥25,300

## ZUI 瑞

Seared sakura yellowtail, onion, grated radish, nabana, mustard	先付	桜鱈炙り 新玉ねぎ囊和へ 菜花辛子浸し
Steamed rice, blowfish milt tempura, blowfish broth	向付	飯蒸し ふぐ白子天婦羅 ふぐ琥珀餡
Clear soup, market fish from Suruga bay, seaweed	お椀	清汁仕立 駿河湾産鮮魚 若芽 木の芽
Bluefin tuna, sayori, squid sashimi	造り	本鮪とろ 細魚 煽り烏賊
Hassun, 9 kinds of delicacies	八寸	九品盛り
Grilled Japanese beef tenderloin, seared bamboo shoot	焼物	和牛フィレ炙り焼き 京筍炙り
Hot pot, alfonso, clam, surf clam, short neck clam, shiitake	進肴	潮鍋 金目鯛 蛤 北寄貝 浅利 原木しいたけ
Steamed rice, market fish from Owase tempura, mibuna	食事	尾鷲産鮮魚天婦羅と壬生菜釜炊きご飯 汁 香の物
Crepe, strawberry, matcha cream	デザート	桜色クレープ 苺 抹茶クリーム

¥35,200

## SHUN 旬

Seared sakura yellowtail, grated onion, nabana, mustard	先付	桜鱈炙り 新玉ねぎ囊和へ 菜花辛子浸し
Steamed rice, blowfish milt tempura, blowfish broth	向付	飯蒸し ふぐ白子天婦羅 ふぐ琥珀餡
Bluefin tuna, sayori, kuruma prawn sashimi	造り	本鮪とろ 細魚 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
Soy milk almond pudding, muskmelon, cider jelly	デザート	豆乳杏仁豆腐 マスクメロン サイダーゼリー

¥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
Soy milk almond pudding, muskmelon, cider jelly	デザート	豆乳杏仁豆腐 マスクメロン サイダーゼリー

¥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