

KOZUE 梢

Searched yellowtail, mizuna, grated turnip with vinegar	先付	春鰯炙り 水菜と小蕪薬酢和へ
Clear soup, market fish dumpling, kikurage, tofu	お椀	薄葛仕立 つみれ 木耳 すくい豆腐
Bonito, squid sashimi	一の重	造り 鰹 槍烏賊
Japanese delicacies		猪口 口取十品
Grilled flounder, yuzu miso, pickled radish	二の重	からす鰯味噌柚庵焼き 大根甘酢漬け
Simmered Iwanami pork belly, Chinese cabbage, maitake		岩波豚 しろ菜と舞茸の煮浸し
Deep fried minced chicken, onion, red miso sauce		新玉ねぎと鶏ひき肉かつ 赤玉味噌
Steamed rice, baby sardine, Manganji pepper		じゃこと万願寺唐辛子ご飯 香の物
Soy milk pudding, black soybeans, caramel sauce	デザート	黒豆豆乳プリン カラメルソース

¥7,480

SOU 相

Broiled eel, sweet kabayaki sauce, steamed rice	鰻井	鰻蒲焼 粉山椒
Bonito, squid sashimi	造り	鰹 槍烏賊
Searched yellowtail, mizuna, grated turnip with vinegar	小鉢	春鰯炙り 水菜と小蕪薬酢和へ
Simmered Japanese radish, carrot, minced chicken broth	煮物	雪の下大根 人参 小巻湯葉 鶏そぼろ餡
Miso soup, seaweed, tofu	汁	新わかめ すくい豆腐
Japanese pickles	香の物	京青芝漬け 胡瓜糠付け 人参糠付け 昆布有馬煮
Apple compote with red wine paste, vanilla ice cream	デザート	林檎赤ワイン蜜煮の摺り流し バニラアイスクリーム

¥8,250

TENDON 天井

Searched yellowtail, mizuna, grated turnip with vinegar	小鉢	春鰯炙り 水菜と小蕪薬酢和へ
Bonito, squid sashimi	造り	鰹 槍烏賊
Simmered Japanese radish, carrot, minced chicken broth	煮物	雪の下大根 人参 小巻湯葉 鶏そぼろ餡
Steamed rice, tempura, prawn, barracuda, vegetables	天井	海老 鰯 蓮根 舞茸 茄子 ブロッコリー 青唐辛子
Miso soup, seaweed, tofu	汁	新わかめ すくい豆腐
Japanese pickles	香の物	京青芝漬け 胡瓜糠付け 人参糠付け 昆布有馬煮
Apple compote with red wine paste, vanilla ice cream	デザート	林檎赤ワイン蜜煮の摺り流し バニラアイスクリーム

¥4,620

TEKI 滴

Simmered urui, short necke clam, seared firefly squid	先付	うるいと浅利浸し 蛸烏賊炙り
Clear soup, golden threadfin bream, noodle, grated turnip	お椀	雲仕立 いとより鯛一汐 煮麺
Bonito, yellowtail sashimi	造り	鰹 春鰯
Simmered Japanese radish, carrot, minced chicken broth	煮物	雪の下大根 人参 小巻湯葉 鶏そぼろ餡
Hot pot, Japanese beef sirloin, alpine leek	進肴	和牛サーロインと行者にんにく鍋
or		または
Grilled Japanese beef rump cap, vegetables		和牛イチボ朴葉焼き 温野菜
Soba noodles, yuzu, tempura, barracuda, hot broth	食事	温柚子切り蕎麦 かます天婦羅
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

¥10,780

KEI 景

Seared yellowtail, grated radish, ponzu	先付	春鰯焼霜 卸しポン酢
Clear soup, tilefish, turnip, shimeji	お椀	清汁仕立 甘鯛 小蕪 大黒占地
Bonito, market fish from Suruga bay, striped prawn sashimi	造り	鰹 駿河湾産の鮮魚 縞海老
Hassun, 7 kinds of delicacies	八寸	七品盛り
Grilled flounder, simmered urui, short necke clam	焼物	笹鰯若狭焼き うるいと浅利煮浸し
Hot pot, grilled guinea fowl, alpine leek	進肴	ホロホロ鳥炭火炙りと行者にんにく鍋
Steamed rice, market fish, butterbur, miso soup	食事	尾鷲産鮮魚と露釜炊きご飯 汁 香の物
Kudzu dumpling, strawberry, white bean paste, coconut	デザート	葛団子茶巾 苺 白餡ココナッツ風味

¥13,750

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