

KOZUE 梢

Crushed tofu, plum, spring vegetables, udo, nabana	先付	春野菜梅白和へ 独活 菜花
Clear soup, sea bream, turnip, noodle	お椀	潮仕立 真鯛一汐 小蕪 煮麺
Bonito, sakura yellowtail sashimi	一の重	造り 鰹 桜鱒
Japanese delicacies		猪口 口取十品
Grilled Spanish mackerel, Japanese pepper bud	二の重	鱈木の芽焼き 茗荷子甘酢漬け
Simmered yellowtail, Japanese radish, Chinese cabbage		汐鱒大根 しろ菜
Deep fried minced market fish, tofu skin, Japanese chili		鮮魚真薯湯葉巻き揚げ 青唐辛子
Steamed rice, aona, Japanese pickles		青菜ご飯 香の物
Brown sugar ice cream, tapioca, coconut milk	デザート	黒糖アイスクリーム タピオカ ココナッツミルク

¥7,480

SOU 相

Broiled eel, sweet kabayaki sauce, steamed rice	鰻井	鰻蒲焼 粉山椒
Bonito, sakura yellowtail sashimi	造り	鰹 桜鱒
Crushed tofu, plum, spring vegetables, udo, nabana	小鉢	春野菜梅白和へ 独活 菜花
Simmered potato, brussels sprouts, hot broth	煮物	新じゃが芋スープ煮 芽キャベツ 共地餡
Miso soup, tofu, seaweed	汁	絹豆腐 若芽
Japanese pickles	香の物	すぐき菜漬け 胡瓜糠漬け 大根糠漬け 昆布有馬煮
Brown sugar ice cream, tapioca, coconut milk	デザート	黒糖アイスクリーム タピオカ ココナッツミルク

¥8,250

TENDON 天井

Crushed tofu, plum, spring vegetables, udo, nabana	小鉢	春野菜梅白和へ 独活 菜花
Bonito, sakura yellowtail sashimi	造り	鰹 桜鱒
Simmered potato, brussels sprouts, hot broth	煮物	新じゃが芋スープ煮 芽キャベツ 共地餡
Steamed rice, tempura, prawn, market fish, vegetables	天井	海老 鮮魚 野菜各種
Miso soup, tofu, seaweed	汁	絹豆腐 若芽
Japanese pickles	香の物	すぐき菜漬け 胡瓜糠漬け 大根糠漬け 昆布有馬煮
Brown sugar ice cream, tapioca, coconut milk	デザート	黒糖アイスクリーム タピオカ ココナッツミルク

¥4,620

TEKI 滴

Searched sakura yellowtail, onion, grated radish, nabana, mustard	先付	桜鰯炙り 新玉ねぎ霰和へ 菜花辛子浸し
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
Bonito, sakura sea bream sashimi	造り	鰹 桜鯛
Simmered potato, brussels sprouts, hot broth	煮物	新じゃが芋スープ煮 芽キャベツ 共地餡
Hot pot, Japanese beef sirloin, Chinese cabbage, shiitake	進肴	和牛サーロイン汁しゃぶ 白菜 原木しいたけ
or		または
Grilled Japanese beef rump cap, vegetables		和牛イチボ朴葉焼き 温野菜
Soba noodles, market fish from Owase tempura	食事	ぶっかけ石臼粗挽き蕎麦 尾鷲産鮮魚天婦羅
Soy milk almond pudding, sakura jelly	デザート	豆乳杏仁豆腐 桜ゼリー

¥10,780

KEI 景

Market fish from Suruga bay, udo, kidney beans, radish	先付	駿河湾産鮮魚 独活 隠元 二十日大根
Clear soup, rockfish, turnip, aralia sprout	お椀	清汁仕立 かさご一汐 蕪 たらの芽
Bonito, sea bream, kuruma prawn sashimi	造り	鰹 真鯛 車海老
Hassun, 7 kinds of delicacies	八寸	七品盛り
Grilled sakura yellowtail, sake lees, simmered nabana, mustard	焼物	桜鰯酒粕焼き 菜花辛子浸し
Hot pot, Japanese beef sirloin, onion, cabbage	進肴	和牛サーロイン春野菜鍋 新玉ねぎ 春キャベツ
Steamed rice, bamboo shoot, miso soup, Japanese pickles	食事	筍釜炊きご飯 汁 香の物
Anmitsu, strawberry, matcha rice dumpling, coconuts milk	デザート	春のあんみつ 苺 抹茶白玉 ココナッツミルク

¥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