

KOZUE 梢

Okara, shrimp, lily bulb, leek, scrambled egg	先付	卯の花 海老 百合根 九条葱 煎り玉
Clear soup, seaweed, market fish, maitake	お椀	新水雲仕立 鮮魚一汐 舞茸
Bonito, sea bream sashimi	一の重	造り 初鰹 真鯛昆布香
Japanese delicacies		猪口 口取十品
Grilled yellowtail, pickled lotus root	二の重	鰯酒汐焼き 花蓮根甘酢漬け
Simmered chicken, Japanese radish, mizuna		鶏大根酒汐煮 水菜
Deep fried shrimp dumpling, kadaif, Japanese chili		海老真薯カダイフ揚げ 青唐辛子
Steamed rice, dried baby sardine, Japanese pickles		じゃこご飯 青実山椒 香の物
White sesame bavarois, brown sugar ice cream	デザート	白胡麻ババロア 黒糖アイスクリーム

¥7,480

SOU 相

Broiled eel, sweet kabayaki sauce, steamed rice	鰻井	鰻蒲焼 粉山椒
Bonito, sea bream sashimi	造り	初鰹 真鯛昆布香
Okara, lily bulb, leek, scrambled egg	小鉢	卯の花 百合根 九条葱 煎り玉
Simmered tofu dumpling, Japanese radish, green peas	煮物	飛龍頭 春大根 碓井豆葛煮
Miso soup, seaweed, tofu	汁	若芽 木綿豆腐
Japanese pickles	香の物	胡瓜糠漬け 沢庵 昆布有馬煮
White sesame bavarois, brown sugar coconut milk	デザート	白胡麻ババロア 黒糖ココナッツミルク

¥8,250

TENDON 天井

Okara, lily bulb, leek, scrambled egg	小鉢	卯の花 百合根 九条葱 煎り玉
Bonito, sea bream sashimi	造り	初鰹 真鯛昆布香
Simmered tofu dumpling, Japanese radish, green peas	煮物	飛龍頭 春大根 碓井豆葛煮
Steamed rice, tempura, prawn, market fish, vegetables	天井	海老 鮮魚 野菜各種
Miso soup, seaweed, tofu	汁	若芽 木綿豆腐
Japanese pickles	香の物	胡瓜糠漬け 沢庵 昆布有馬煮
White sesame bavarois, brown sugar coconut milk	デザート	白胡麻ババロア 黒糖ココナッツミルク

¥4,620

TEKI 滴

Simmered fig, sesame, shrimp, asparagus, udo	先付	無花果胡麻浸し 天使海老 アスパラガス 独活
Clear soup, sea bream, turnip, shiitake, leek	お椀	潮仕立 鯛かぶら 春子椎茸 九条葱
Bonito, yellowtail sashimi	造り	鰹 春鰯
Simmered tofu dumpling, kikurage, Japanese radish, green peas	煮物	飛龍頭 木耳 春大根 碓井豆葛煮
Hot pot, Japanese beef sirloin, wild vegetables, maitake, burdock	進肴	和牛サーロイン山菜鍋 舞茸 ささがき牛蒡
or		または
Grilled Japanese beef rump cap, vegetables		和牛イチボ朴葉焼き 温野菜
Soba noodles, deep fried sakura shrimp, sesame broth	食事	胡麻汁蕎麦 桜海老ばら揚げ
Brown sugar ice cream, strawberry, deep fried bread	デザート	黒糖アイスクリーム 苺 揚げパン

¥10,780

KEI 景

Steamed young ayu fish, simmered wild vegetables	先付	稚鮎オイル蒸し 天然山菜浸し
Clear soup, market fish, butterbur, seaweed	お椀	清汁仕立 鮮魚一汐 蒨 若芽
Bonito, yellowtail, sweet prawn sashimi	造り	鰹 春鰯 甘海老
Hassun, 7 kinds of delicacies	八寸	七品盛り
Grilled rockfish, Japanese pepper, simmered fruit tomato	焼物	柳八目山椒焼き フルーツトマト土佐煮
Hot pot, Japanese beef sirloin, bamboo shoot, wild vegetables	進肴	和牛サーロイン焼しゃぶ 筍 天然山菜煮浸し
Steamed rice, deep fried sakura shrimp, miso soup	食事	春漁桜海老釜炊きご飯 汁 香の物
Warabi mochi, matcha cream, brown sugar syrup	デザート	わらび餅 抹茶クリーム 黒蜜

¥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