

KOZUE 梢

Mugwort sesame tofu dumpling, sesame soy sauce	先付	蓬胡麻豆腐茶巾 胡麻醤油
Clear soup, market fish, turnip, tsuruna	お椀	丸仕立 鮮魚一汐 春蕪 つる菜
Bonito, yellowtail sashimi	一の重	造り 鰹 平政
Japanese delicacies		猪口 口取十品
Grilled seabass, pickled Japanese shallot	二の重	平鱸酒汐焼き らっきょ甘酢漬け
Simmered Iwanami pork belly, Japanese radish		岩波豚酒汐煮 春大根
Deep fried potato, onion, Japanese chili		新じゃが芋かつ 青唐辛子
Steamed rice, ginger, Japanese pickles		新生姜ご飯 香の物
Jellied green tea milk, green tea syrup	デザート	煎茶ミルク寄せ 煎茶シロップ

¥7,480

SOU 相

Broiled eel, sweet kabayaki sauce, steamed rice	鰻井	鰻蒲焼 粉山椒
Bonito, yellowtail sashimi	造り	鰹 平政
Mugwort sesame tofu dumpling, sesame soy sauce	小鉢	蓬胡麻豆腐茶巾 胡麻醤油
Simmered potato, tomato, onion	煮物	新じゃが芋 ミニトマト 新玉ねぎスープ煮
Miso soup, seaweed, butterbur	汁	若芽 露
Japanese pickles	香の物	胡瓜糠漬け 芽キャベツ浅漬け 沢庵 昆布有馬煮
Green tea rare cheese mousse, brown sugar ice cream	デザート	煎茶レアチーズ 黒糖アイスクリーム 揚げパン

¥8,250

TENDON 天井

Mugwort sesame tofu dumpling, sesame soy sauce	小鉢	蓬胡麻豆腐茶巾 胡麻醤油
Bonito, yellowtail sashimi	造り	鰹 平政
Simmered potato, tomato, onion	煮物	新じゃが芋 ミニトマト 新玉ねぎスープ煮
Steamed rice, tempura, prawn, market fish, vegetables	天井	海老 鮮魚 野菜各種
Miso soup, seaweed, butterbur	汁	若芽 露
Japanese pickles	香の物	胡瓜糠漬け 芽キャベツ浅漬け 沢庵 昆布有馬煮
Green tea rare cheese mousse, brown sugar ice cream	デザート	煎茶レアチーズ 黒糖アイスクリーム 揚げパン

¥4,620

TEKI 滴

Mugwort sesame tofu dumpling, deep fried sakura shrimp	先付	蓬胡麻豆腐茶巾 桜海老唐揚げ
Clear soup, butterfish, Japanese radish, tsuruna	お椀	清汁仕立 えぼ鯛一汐 春大根 つる菜
Bonito, yellowtail sashimi	造り	鰹 平政
Simmered bamboo shoot, onion, butterbur, Japanese pepper bud	煮物	淡竹土佐煮 新玉ねぎ 蕨 木の芽
Hot pot, Japanese beef sirloin, burdock, soft boiled egg	進肴	和牛サーロイン鋤煮 ささがき牛蒡 温玉
or		または
Grilled Japanese beef rump cap, vegetables		和牛イチボ朴葉焼き 温野菜
Soba noodles, wild vegetable tempura	食事	更科蕎麦 天然山菜天婦羅
Matcha warabi mochi, matcha sauce, custard sauce	デザート	抹茶わらび餅 抹茶ソース 黄身ソース

¥10,780

KEI 景

Marinated horse mackerel, baby corn, cucumber, tomato	先付	鯷酢締め 姫もろこし 胡瓜 トマト
Clear soup, market fish, warabi, turnip	お椀	清汁仕立 鮮魚一汐 蕨 春蕪
Bonito, yellowtail, sweet prawn sashimi	造り	鰹 平政 甘海老
Hassun, 7 kinds of delicacies	八寸	七品盛り
Deep fried market fish from Suruga bay, sakura shrimp, broth	焼物	駿河湾産鮮魚薄衣揚げ 桜海老唐揚げ 卸し出汁
Hot pot, Japanese beef sirloin, bamboo shoot, burdock, kudzu	進肴	和牛サーロイン葛鍋 淡竹 牛蒡 九条葱
Steamed rice, ginger, Japanese pickles, miso soup	食事	新生姜釜炊きご飯 汁 香の物
Green tea rare cheese mousse, summer orange, custard sauce	デザート	煎茶レアチーズ 甘夏 黄身ソース

¥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