

YOI 宵

Snow crab, carrot, cucumber, apple vinaigrette jelly	先付	香箱蟹 人参 胡瓜 林檎酢ゼリー掛け
Soba noodles, sakura shrimp, leek, sesame broth	向付	桜海老蕎麦 芽葱 胡麻出汁
Clear soup, alfonsino, Shogoin turnip, tsuruna	お椀	金波仕立 金目鯛一汐 聖護院蕪 つる菜
Bluefin tuna, seasonal fish, sweet prawn sashimi	造り	本鮪 駿河湾より活け魚炙り 甘海老
Grilled duck breast, leek, eggplant, soy milk sauce	焼物	合鴨炙り焼き 下仁田葱スープ煮 茄子と豆乳ソース
Hot pot, yellowtail, Shogoin radish, mizuna, shiitake	進肴	寒鰯はりはり鍋 聖護院大根 水菜 椎茸 丁字麩
Steamed rice, Japanese beef sirloin, sea urchin, tofu skin	食事	和牛サーロインと生うにご飯 汲み湯葉 鼈甲餡
Daishiro persimmon, matcha ice cream	デザート	代白柿 抹茶アイスクリーム

¥25,300

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

SHUN 旬

Seared scallop, kuruma prawn, simmered bean sprout	先付	帆立炙り 車海老汐煎り 豆もやしと黄韭浸し
Cod milt tofu, deep fried ginkgo nut, grated turnip broth	向付	雲子豆腐 揚げ銀杏 蕪餡
Bluefin tuna, horse mackerel, botan shrimp sashimi	造り	本鮪 鰹 牡丹海老
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
Daishiro persimmon, hojicha ice cream, custard sauce	デザート	代白柿 焙じ茶アイスクリーム 黄身ソース

¥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 sashimi	造り	ふぐ薄造り
Deep fried blowfish, sudachi	揚げ物	ふぐ竜田揚げ 酢橘
Hot pot, blowfish, vegetables	ちり鍋	ちり鍋 野菜各種
Porridge, egg, leek, Japanese pickled	食事	雑炊 玉子 鴨頭葱 香の物
Daishiro persimmon, hojicha ice cream, custard sauce	デザート	代白柿 焙じ茶アイスクリーム 黄身ソース

¥35,200

APPETIZER

Assorted Japanese delicacies
Snow crab, cucumber, vinaigrette
Cod milt tofu, sea urchin, ginkgo nut, grated turnip broth
Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla
Kelp with herring roe, dried bonito flakes
2 kind of sushi, tuna, yellowtail

前菜

前菜九品盛	¥3,080
香箱蟹 林檎酢ゼリー掛け	¥5,940
雲子豆腐 生うに 揚げ銀杏 蕪餡	¥3,190
自家製唐墨 紫蘇卸し	¥3,190
子持ち昆布 花鰹	¥1,980
握り寿司 鮪 寒鰯	¥4,730

SASHIMI

Assorted sashimi
Bluefin tuna toro
Bluefin tuna chutoro
Bluefin tuna akami
Today's market fish
Sea bream
Squid
Sweet prawn
Sea urchin

刺身

造り盛り合わせ	¥7,480
本鮪とろ	¥6,160
本鮪中とろ	¥6,160
本鮪赤身	¥3,850
本日の鮮魚	¥3,850
活〆真鯛	¥3,850
煽り烏賊	¥4,730
甘海老	¥2,530
生うに	¥4,620

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

GRILLED

焼物

Duck breast, simmered leek
Grilled yellowtail, Shogoin radish
Rosy seabass
Japanese beef tenderloin

合鴨炙り 下仁田葱スープ煮 ¥4,620
寒鰯若狭焼き 聖護院大根 ¥3,630
のど黒酒汐焼き ¥10,450
和牛フィレ炙り焼き ¥12,100

SIMMERED

煮物

Hot pot, wild boar, Shogoin turnip, watercress, white miso
Hot pot, Japanese beef sirloin, burdock, soft boiled egg
Hot pot, yellowtail, Shogoin radish, mizuna
Clear soup, alfonsino, Shogoin turnip

猪肉の白味噌鍋 聖護院蕪 白神クレソン ¥4,510
和牛サーロイン鋤煮 ささがき牛蒡 温玉 ¥5,610
寒鰯はりはり鍋 聖護院大根 水菜 ¥5,170
金波仕立 金目鯛一汐 聖護院蕪 ¥1,870

SHOKUJI

食事

Steamed rice, deep fried sakura shrimp, miso soup
Steamed rice, Japanese beef sirloin, sea urchin, tofu skin
Soba noodles, deep fried sakura shrimp, sesame broth

桜海老釜炊きご飯 汁 香の物 ¥3,850
和牛サーロインと生うにご飯 汲み湯葉 ¥3,520
胡麻汁蕎麦 桜海老唐揚げ ¥2,970

DESSERT

デザート

Daishiro persimmon, matcha ice cream, red bean sauce
Pear paste, yogurt mousse

代白柿 抹茶アイスクリーム 小豆ソース ¥1,540
洋梨の摺り流し ヨーグルトムース ¥1,210

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