

寿司カウンターより

Sushi

寿司盛り合わせ五貫

Sushi (5 Varieties)

6,000～ w e s

寿司盛り合わせ七貫

Sushi (7 Varieties)

8,000～ w e s

炭火焼カウンターより

Char-Grilled

本日のお勧め魚

Market Fish

1,900～ w

名古屋コーチン

Nagoya Cochin Chicken

2,350～ w

焼野菜

Vegetables

1,700～ w

炭焼きおにぎり

Rice Ball

1,800 w

鉄板焼カウンターより

Teppanyaki

黒毛和牛フィレ (100 g)

Japanese Kuroge Beef Tenderloin (100 g)

14,500 w m

黒毛和牛サーロイン(100 g)

Japanese Kuroge Beef Sirloin (100 g)

12,500 w m

国産イセエビ

Japanese Spiny Lobster

14,000～ w m s

鮑

Abalone

14,000～ w m

鴨フォアグラのソテー

Sautéed Duck Foie Gras

3,800 w

デザート

Dessert

バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream

850 m e

桃シャーベットの赤紫蘇ゼリー掛けとフルーツ

Peach Sherbet with Red Shiso Leaf Jelly and Fruits

2,200 m e

わらび餅

Warabi Mochi

950

ぜんざい

Sweet Red Bean Soup

950

フルーツ盛り合わせ

Assorted Fruit

2,350

豆乳パannaコッタのグレープフルーツゼリー

Soy milk Panna Cotta with Grapefruit Jelly

1,200 m

前菜盛り合わせ

Appetizer

前菜五種 Appetizer (5 Varieties)	2,800	w
前菜七種 Appetizer (7 Varieties)	3,550	w

小鉢

Side Dish

唐墨大根 Dried Mullet Roe and Daikon Radish	3,500	
豆腐味噌漬 Marinated Tofu with Miso Paste	1,500	
玉蜀黍豆腐 Corn Tofu	1,000	w
丘若布と茗荷のお浸し Boiled Seaweed and Myoga	800	w
鱧湯引きトマトゼリー掛け Hamo Fish with Tomato Jelly	2,800	w
鮑酒蒸しととろろ醤油 Steamed Abalone in Sake, Grated Yam and Soy Sauce	3,100	w
蛸柔らか煮 Braised Octopus	2,400	w
酒盗と長芋 Fermented Bonito Offal and Yam	1,500	w
クリームチーズ純米酒粕漬け Cream Cheese and Sakekasu	1,200	m

鮮魚

Sashimi

造り二種盛り合わせ Duo of Sashimi	2,000	w
造り三種盛り合わせ Trio of Sashimi	3,000	w
造り五種盛り合わせ Five Varieties of Sashimi	4,800	w

温物

Hot

小芋と車麩の玄米餡掛け Taro and Wheat Gluten Cake with Brown Rice Sauce	1,100	w e
野菜の煮物 Braised Vegetables	1,600	w
甘鯛鮑蒸し 木の芽餡 Steamed Amadai Fish with Kinome Sauce	3,300	w
鱧小鍋 Hamo Fish in Small Hot Pot	3,600	w
河内鴨の山椒味噌 Kawachi Duck with Sansho Pepper Miso	3,250	w
焼き目伊佐木の吸物 Grilled Isaki Fish Clear Soup	2,250	w
鱧と順菜の吸物 Hamo Fish and Water Shield Clear Soup	2,600	w

揚げ物

Fried

小鮎 三匹 Sweetfish (3 Varieties)	2,000	w e
鱧葱巻き Fried Hamo Fish with Chives	2,200	w e
蝦蛄紫蘇巻き Fried Mantis Shrimp with Shiso Leaf	3,100	w e s
おまかせ野菜天婦羅五種 Five Varieties of Vegetables	2,600	w e

食事

Rice and Noodles

ちりめん山椒御飯 Steamed Rice with Dried Young Sardines, Sansho Pepper	950	w
蕎麦 Soba Noodles	1,700	w e b
うどん Udon Noodles	1,400	w e
鰻と梅たれの釜飯 (二合) Steamed Eel and Plum Rice in Clay Pot (300 g)	3,800	w
蛸と蓮根の釜飯 (二合) Steamed Octopus and Lotus Root Rice in Clay Pot (300 g)	3,000	w
鳥取県日南町産のコシヒカリの釜炊き(二合) Steamed Tottori Koshihikari Rice in Clay Pot (300 g)	1,400	w
野菜と玉子の雑炊 Vegetables and Egg Rice Porridge	1,900	w e
雲丹と玉子の雑炊 Sea Urchin and Egg Rice Porridge	3,200	w e
鱧の雑炊 Hamo Fish Rice Porridge	3,200	w e