

山吹  
Yamabuki

旬

鱧湯引きトマトゼリー掛け、加賀胡瓜、おくら、豆腐  
Hamo Fish with Tomato Jelly, Cucumber, Okra, Tofu

椀

焼き目伊佐木、寄せ湯葉、翡翠茄子、しし唐、針葱、露生姜  
Grilled Isaki Fish, Tofu Skin, Eggplant, Green Pepper, Leek, Ginger

鮮

鯛焼き霜、鮪、蛸  
Sea Bream, Tuna, Octopus

温物

甘鯛鮑蒸し、冬瓜、木の芽餡、小梅  
Steamed Amadai Fish, Winter Melon, Kinome Sauce, Plum

組肴

鮎風干し、鰻棒寿司、床節旨煮  
丘若布と茗荷のお浸し、合鴨蒸し煮  
Semi Dried Ayu Fish, Eel Sushi, Braised Tokobushi Shellfish  
Boiled Seaweed and Myoga, Steamed Duck

舞

車海老、鱈紫蘇揚げ、ズッキーニ、椎茸、隠元豆、黒七味塩  
Fried Kuruma Prawn, Kisu Fish with Shiso Leaf, Zucchini  
Shiitake Mushroom, French Bean, Black Spice Salt

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの白米  
明太子がごめ和え、赤出汁、香の物  
Steamed Rice from Tottori, Spicy Cod Roe and Kelp  
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

豆乳パンナコッタのグレープフルーツゼリー掛け  
パイナップル、水無月菓子  
Soymilk Panna Cotta with Grapefruit Jelly  
Pineapple, Rice Flour Pudding with Red Bean

13,000

w m e s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp  
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.  
食材などにアレルギーをお持ちのお客様は、サービススタッフにお申し付けください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。/ All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% Service Charge.  
国産米使用 / Japanese rice.

## 桔梗

### Kikyoh

#### 旬

文銭蛸柚子卸し和え、万願寺唐辛子の焼き浸し  
玉蜀黍播り流し、雲丹ゼリー、順菜、おくら  
Octopus and Grated Daikon Radish with Yuzu Peel, Boiled Manganji Pepper  
Corn Soup, Sea Urchin Jelly, Water Shield, Okra

#### 椀

白焼き鰻、寄せ湯葉、翡翠茄子、しし唐、針葱、露生姜  
Grilled Eel, Tofu Skin, Eggplant, Green Pepper, Leek, Ginger

#### 鮮

のどぐろ炙り、鯛、鯖  
Grilled Nodoguro Fish, Sea Bream, Tuna

#### 温物

甘鯛鮑蒸し、冬瓜、木の芽餡、小梅  
Steamed Amadai Fish, Winter Melon, Kinome Sauce, Plum

#### 組肴

白海老の寿司、蛸の子  
鮎風干し、鱧ざく、床節旨煮  
丘若布と茗荷のお浸し、合鴨蒸し煮  
Shrimp Sushi, Octopus, Semi Dried Ayu Fish, Hamo Fish with Vinegar  
Braised Tokobushi Shellfish, Boiled Seaweed and Myoga, Steamed Duck

#### 舞

蝦蛄紫蘇巻き、車海老、ズッキーニ、蓮根、隠元豆、黒七味塩  
Fried Mantis Shrimp with Shiso Leaf, Kuruma Prawn  
Zucchini, Lotus Root, French Bean, Black Spice Salt

#### 止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリの白米  
米沢牛時雨煮、黄身たれ、赤出汁、香の物  
Steamed Rice from Tottori, Braised Yonezawa Beef, Egg Yolk Sauce  
Akadashi Miso Soup, Japanese Pickles

#### デザート

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, Fruits

18,000

w m e s

## 花筐 Hanagatami

### 旬

鮑酒蒸し、オクラ、焼き茄子、とろろ醤油  
蝦蛄と芋茎の玄米酢掛け、蚕豆、穂紫蘇  
Steamed Abalone in Sake, Okra, Grilled Eggplant, Grated Yam and Soy Sauce  
Mantis Shrimp and Taro Stem with Brown Rice Vinegar, Broad Bean, Shiso Blossom

### 小鍋

鱧鍋、玉葱、順菜、榎木、水菜、針葱、黒七味  
Hamo Fish In Small Hot Pot, Onion, Water Shield, Enoki Mushroom, Mizuna, Leek, Black Spice

### 鮮

鰈、のどぐろ炙り、車海老、蛸  
Flatfish, Grilled Nodoguro Fish, Kuruma Prawn, Octopus

### 中皿

天然鰻山椒焼き、丘若布と茗荷のお浸し、八尾枝豆  
Grilled Eel with Sansho Pepper, Boiled Seaweed and Myoga, Green Soybean

### 焼皿

黒毛和牛サーロイン、万願寺唐辛子、アスパラガス、蓮根  
Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Sirloin  
Manganji Pepper, Asparagus, Lotus Root

### 舞

車海老と床節の天婦羅  
Fried Kuruma Prawn, Tokobushi Shellfish

### 止鉢

握り寿司、赤出汁  
Nigiri Sushi, Akadashi Miso Soup

### デザート

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, Fruits

23,500  
w m e s