

# 花暦

Hanagoyomi ¥ 16,000

## 《Signature Dishes》

能登産茄子オランダ煮と海老芝煮 系花鯉

自家製タピオカ豆腐 陸蓮根 いくら 旨出しジュレ

Eggplant from Noto, Boiled Shrimp, Homemade Tapioca Tofu, Okra, Salmon Roe, Dashi Jelly

## 《Seafood》

お造り三種盛り合せ(煽り烏賊 真鯛 鯖) 金系瓜

石川県カネヨ醤油

Seasonal Sashimi Selection (Red Sea Bream, Tuna, Squid), Spaghetti Squash

“Kaneyo Soy Sauce” Produced in Ishikawa Prefecture

## 《Grill》

石川県産天然鱸照り焼き 枝豆ソース ミックスリーフ

Broiled Wild-Caught Seaperch Teriyaki Style, Edamame Sauce, Mesclun Greens

## 《Tempura》

海老と名残鯉 野菜天婦羅 能登の塩

Shrimp, Hamo Conger, Vegetable Tempura, Salt from Noto

## 《Main dish》

能登牛和風ローストビーフ 添え野菜 粗挽き山葵

Roasted Noto Brand Beef, Grilled Vegetables

## 《Rice dish》

特選握り寿司3貫と細巻き寿司 お味噌汁

Nigiri Sushi 3 pcs, Thin Sushi Roll, Miso Soup

## 《Dessert》

マロンケーキと旬のフルーツ レモンゼリー

Marron Cake, Seasonal Fruits, Lemon Jelly



Locally-Sourced  
地元産



Seafood  
シーフード



Vegetarian  
ベジタリアン



Vegan  
ビーガン



Gluten-Free  
グルテンフリー



Nut-Free  
ナッツフリー



Daily-Free  
デイリーフリー

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.  
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

# フュージョン

## Fusion ¥11,000

### 《Signature Dishes》

能登産茄子オランダ煮と海老芝煮 系花鯉

自家製タピオカ豆腐 陸蓮根 いくら 旨出しジュレ

Eggplant from Noto, Boiled Shrimp, Homemade Tapioca Tofu, Okra, Salmon Roe, Dashi Jelly

### 《Seafood》

お造り三種盛り合せ(煽り烏賊 真鯛 鯖) 金系瓜

石川県カネヨ醤油

Seasonal Sashimi Selection (Red Sea Bream, Tuna, Squid), Spaghetti Squash

“Kaneyo Soy Sauce” Produced in Ishikawa Prefecture

### 《Grill》

石川県産天然鱸照り焼き 枝豆ソース ミックスリーフ

Broiled Wild-Caught Seaperch Teriyaki Style, Edamame Sauce, Mesclun Greens

### 《Tempura》

海老と名残鰓 野菜天婦羅 能登の塩

Shrimp, Hamo Conger, Vegetable Tempura, Salt from Noto

### 《Main dish》

能登ポーク香味焼き 焼野菜添え マスタード

Noto Brand Pork, Grilled Vegetable, Mustard

### 《Rice dish》

玉蜀黍御飯 と お味噌汁 香の物

Corn Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

### 《Dessert》

マロンケーキと旬のフルーツ レモンゼリー

Marron Cake, Seasonal Fruits, Lemon Jelly



Locally-Sourced  
地元産



Seafood  
シーフード



Vegetarian  
ベジタリアン



Vegan  
ビーガン



Gluten-Free  
グルテンフリー



Nut-Free  
ナッツフリー



Daily-Free  
デイリーフリー

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれています。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.  
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

《牡丹》  
ディナー寿司カウンターセットメニュー  
Botan Sushi Counter Dinner Set  
¥13,000

季節の小鉢

Seasonal Appetizer



握り寿司北海道産雲丹入り九貫 升盛り手巻き寿司  
Nigiri Sushi 9pcs (Hokkaido Sea Urchin etc.), Temaki Sushi



真鯛煮付け

Broiled Sea Bream



UPGRADE OPTION

・天婦羅盛り 海老と白身魚野菜三品 ¥1,700  
Tempura: Prawn, White Fish, Vegetable (3 kinds)



・お造り二種盛り合わせ ¥1,800  
Seasonal Sashimi (2 kinds)



お味噌汁

Miso Soup



デザート

Dessert

※グルテンフリーの醤油に変更する事が出来ます。  
\*Can be changed to gluten-free soy sauce.



Locally-Sourced  
地元産



Seafood  
シーフード



Vegetarian  
ベジタリアン



Vegan  
ビーガン



Gluten-Free  
グルテンフリー



Nut-Free  
ナッツフリー



Daily-Free  
デイリーフリー

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店で提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

# ベジタリアンメニュー Vegetarian Menu

¥6,800

## 《Appetizer》

葛豆腐この実青菜ラディッシュ割り出し

Kudzu Tofu, Wolfberry, Green Vegetable and Radish with Vinegared Dashi

## 《Salad》

フリルアイスデトロイトビーツ茹で野菜酢橘ドレッシング

黒胡椒方蓮草煎り胡麻浸し

Frill Ice Iceberg Lettuce, Detroit Dark Red Beet,

Boiled Vegetables Sudachi Citrus Dressing and Black Pepper

Boiled Spinach Seasoned with Roasted Sesame

## 《Vegetable Tempura》

戒南京丸十苜もろっこ豆大葉など七品紅塩レモン

7 Kinds including: Ebisu Pumpkin, Maruju Sweet Potato,

Romano Beans, Green Shiso Perilla served with Salt and Lemon

## 《A Selection of Sushi》

芽葱大根浅漬けパプリカ椎茸など握り寿司五貫細巻き野菜寿司留椀

5 Kinds including: Green Onion Sprouts, Lightly-Pickled Radish,

Bell Pepper, Shiitake Mushroom and Today's Special Thin Rolled Sushi

Miso Soup

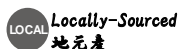
## 《Dessert》

旬の果物盛り合わせ

Assorted Seasonal Fruits

※季節により一部食材が変わる場合がございます。

※Some ingredients are subject to seasonality.



Locally-Sourced  
地元産



Seafood  
シーフード



Vegetarian  
ベジタリアン



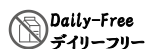
Vegan  
ビーガン



Gluten-Free  
グルテンフリー



Nut-Free  
ナッツフリー



Daily-Free  
デイリーフリー

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

# おこさまセット CHILDREN'S SET MENU

## たんぼぼ DANDELION

¥ 4,300

小鉢 小茶碗蒸し

Mini Egg Custard



天ぷら盛り合わせ

Assorted Tempura



牛フィレサイコロステーキ

Beef Dice Steak



ごはん

Rice



留挽 香の物

Miso Soup, Japanese Pickles



バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream



※お子様のオーダーに限ります。

※Limited to Children



Locally-Sourced  
地元産



Seafood  
シーフード



Vegetarian  
ベジタリアン



Vegan  
ビーガン



Gluten-Free  
グルテンフリー



Nut-Free  
ナッツフリー



Daily-Free  
デイリーフリー

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.