







一 椿 一 松花堂弁当




Tsubaki Bento Box




¥ 8,500

・自家製タピオカ胡麻豆腐いくら 旨出汁ジュレ
菜の花お浸し   
Homemade Tapioca Sesame Tofu, Salmon Roe,
Dashi Jelly, Marinated Canola Flowers

・国産牛ローストビーフサラダ 和風山葵ドレッシング  LOCAL  
Roasted Japanese Beef Salad,
Japanese Wasabi Dressing

・お造り(真鯛、和歌山産鮪など三種)
Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds   
(Sea Bream, Tuna, etc.)

・寒鰯味噌袖庵焼きと日の出唐墨 出汁巻き玉子
Broiled Yellowtail Yuan Style, Dried Mullet Roe,
Dashi Rolled Egg   

・天麩羅盛り合わせ   
(海老、白身魚、戎南京、椎茸、モロッコ豆)
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, Squash, Shiitake Mushroom,
Beans)

・鯛飯    
Sea Bream Rice

・お味噌汁    
Miso Soup




・香の物    
Japanese Pickles




・デザート
和風豆乳プリンと国産苺
Dessert
Soy Pudding, Strawberry




一 雅 一 ステーキ・天麩羅膳





Miyabi Set




¥ 10,500

・自家製タピオカ胡麻豆腐いくら 旨出汁ジュレ
菜の花お浸し   
Homemade Tapioca Sesame Tofu, Salmon Roe,
Dashi Jelly, Marinated Canola Flowers

・茶碗蒸し   
Chawanmushi Egg Custard

・お造り(真鯛、和歌山産鮪など三種)
Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds   
(Sea Bream, Tuna, etc.)

・国産牛肉低温調理のフィレステーキ 和風ソース    
Japanese Beef Tenderloin Steak Japanese Sauce

・天麩羅盛り合わせ
(海老、白身魚、戎南京、椎茸、モロッコ豆)
Prawn, White Fish, Squash, Shiitake Mushroom,
Beans   

・鯛飯    
Sea Bream Rice

・お味噌汁    
Miso Soup

・香の物    
Japanese Pickles

・デザート
和風豆乳プリンと国産苺
Dessert
Soy Pudding, Strawberry

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

 Dairy-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.

《牡丹》
ニューイヤー 寿司セットメニュー
New Year Sushi Set Botan
¥15,000

海藻サラダ 和風山葵ドレッシング
Seaweed Salad, Japanese Wasabi Dressing



真鯛煮付け

Sea Bream



握り寿司

(牡丹海老、真鯛、黒鯖とろ、金目鯛、帆立貝、鰻、鰩鱈、北海道産雲丹など九貫)

升盛り手巻き寿司

Nigiri Sushi 9pcs

(Sweet Prawn, Sea Bream, Tuna Toro, Red Bream, Scallop,
Unagi Eel, Striped Jack, Hokkaido Sea Urchin etc.)

Temaki Sushi



ADDITIONAL OPTION

・天婦羅盛り(海老と白身魚、戎南京・モロッコ豆など野菜三品) ¥2,200

Selection of Assorted Seasonal Tempura

(Prawn, White Fish, 3 kinds of Vegetable(Squash, Beans etc.))



・おすすめお造り二種盛り合わせ(和歌山産鯖と真鯛) ¥2,300

Seasonal Sashimi (Tuna, Sea Bream)



お味噌汁

Miso Soup



デザート 和風豆乳プリンと国産苺

Dessert, Soy Pudding, Strawberry

※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



Dairy-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.