

# 花暦

Hanagoyomi ¥ 17,000

## 《Signature Dishes》

自家製桜豆腐 菜の花 いくら 旨出汁ジュレ

小茶碗蒸し 小芋 桜の花 確井餡

Homemade Sakura Tofu, Canola Flowers, Salmon Roe, Dashi Jelly

Chawanmushi Egg Custard, Taro, Cherry Blossom, Pea Sauce

## 《Seafood》

お造り3種盛合せ(桜鯛 ブランド鮪 中とろ 勘八)

Seasonal Sashimi Selection 3kinds (Sea Bream, Tuna Toro, Ambar Jack)

## 《Grill》

春鱒袖香焼き 酢取り野菜 花びら百合根 お浸し

Grilled Spring Trout, Vinegared Vegetables, Lily Bulb, Marinated Vegetable

## 《Tempura》

海老と煮穴子 春野菜の天婦羅 天露 桜塩

Prawn, Conger Eel, Spring Vegetables

## 《Main dish》

国産牛フィレ低温調理のステーキ 焼き野菜 和風ソース 粗挽き山葵

Japanese Beef Tenderloin Steak, Vegetable, Japanese Sauce, Wasabi

## 《Rice dish》

特選握り寿司3貫(金目鯛、帆立など)と鰻胡細巻き寿司 お味噌汁

Nigiri Sushi 3 pcs (Splendid Alfonsino Bream, Scallop, etc.), Thin Sushi Roll, Miso Soup

## 《Dessert》

あまおう苺と国産オレンジ 黒蜜きな粉焼団子

AMAOU Strawberry, Japanese Orange, Brown Sugar Kinako Dumplings



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 ¥ 12,000

### 《Signature Dishes》

自家製桜豆腐 菜の花 いくら 旨出汁ジュレ

小茶碗蒸し 小芋 桜の花 確井餡

Homemade Sakura Tofu, Canola Flowers, Salmon Roe, Dashi Jelly  
Chawanmushi Egg Custard, Taro, Cherry Blossom, Pea Sauce

### 《Seafood》

お造り3種盛合せ(桜鯛、和歌山産鯖、勘八)

Seasonal Sashimi Selection (Sea Bream, Tuna, Amber Jack)

### 《Grill》

春鱒袖香焼き 酢取り野菜 花びら百合根

Grilled Spring Trout, Vinegared Vegetables, Lily Bulb

### 《Tempura》

海老 春野菜の天婦羅 天露 桜塩

Prawn, Spring Vegetables

### 《Main dish》

国産ポーク低温調理 焼野菜 生姜風味のソース

Japanese Pork Steak, Vegetables, Ginger Sauce

### 《Rice dish》

桜海老御飯 お味噌汁 香の物

Sakura Shrimp Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

### 《Dessert》

あまおう苺と国産オレンジ 黒蜜きな粉焼団子

AMAOU Strawberry, Japanese Orange, Brown Sugar Kinako Dumplings



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》  
寿司セットメニュー  
Sushi Set Botan  
¥13,500

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、黒鮭とろ、金目鯛、帆立貝、鰻、錦鰯、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, Splendid Alfonso 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(和歌山産鮭と真鯛) ¥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: Soymilk 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.

# ベジタリアンメニュー Vegetarian Menu

¥ 6,800

## 《Appetizer》

葛豆腐 くこの実 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 ほう蓮草 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 茸 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 留碗

5 Kinds including: Green Onion Sprouts, Lightly-Pickled Radish,  
Bell Pepper, Shiitake Mushroom and Today's Special Thin Rolled Sushi  
Miso Soup

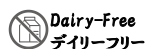
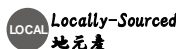
## 《Dessert》

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.



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.

# 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



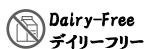
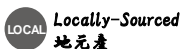
バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream



※お子様のオーダーに限ります。

※Limited to Children



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.