

雅

Miyabi ¥ 12,000

《Signature Dishes》

自家製タピオカ蓬豆腐 海老酒煎り 順才 旨出汁ジュレ

小松菜と薄揚げ芥子浸し 糸花鰹

Homemade Mugwort Tofu, Prawn, Watercress, Dashi Jelly

Marinated Japanese Spinach with Fried Tofu, Bonito Flakes

《Seafood》

お造り3種カルパッチョ(真鯛、奄美鯖、他)

Seasonal Sashimi Selection Carpaccio Style (Sea Bream, Amami Tuna, etc.)

《Grill》

鱸若狭焼き 酢取り野菜 玉蜀黍のソース

Broiled Seaperch Wakasa Style, Vinegared Vegetable, Corn Sauce

《Tempura》

海老 鰹 馬場茄子と野菜の天婦羅 天露 抹茶塩

Prawn, Hamo Conger, Eggplant, Vegetables

《Main dish》

国産能登ポーク低温調理 泉州産ブロッコリー焼野菜添え 粒マスタードソース

Noto Brand Pork Steak, Senshu Broccoli, Grilled Vegetables, Mustard Sauce

《Rice dish》

浅利と露の炊き込み御飯 お味噌汁 香の物

Asari Clam and Butterbur Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

《Dessert》

柏餅とフルーツ盛り合わせ

Kashiwa-Mochi (round-shaped rice cake), Seasonal Fruits



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.

花暦

Hanagoyomi ¥ 17,000

《Signature Dishes》

自家製タビオカ蓬豆腐 海老酒煎り 順才 旨出汁ジュレ

小松菜と薄揚げ 芥子浸し 糸花鰹

Homemade Mugwort Tofu, Prawn, Watercress, Dashi Jelly

Marinated Japanese Spinach with Fried Tofu, Bonito Flakes

《Seafood》

お造り3種盛合せ(真鯛 奄美黒鮪中とろ など)

Seasonal Sashimi Selection 3kinds (Sea Bream, Tuna Toro, etc.)

《Grill》

静岡産金目鯛山椒焼き 酢取り野菜

Grilled Splendid Alfonsino, Vinegared Vegetables, Marinated Vegetable

《Tempura》

海老 鱧 馬場茄子と野菜の天婦羅 天露 抹茶塩

Prawn, Hamo Conger, Eggplant, Vegetables

《Main dish》

国産牛フィレ低温調理のステーキ 泉州産ブロッコリー 焼き野菜添え 和風ソース 粗挽き山葵

Japanese Beef Tenderloin Steak, Senshu Broccoli, Grilled Vegetable, Japanese Sauce, Wasabi

《Rice dish》

特選握り寿司3貫(鰯、剣先烏賊など)と鰻胡細巻き寿司 お味噌汁

Nigiri Sushi 3 pcs (Striped Jack, Squid, etc.), Thin Sushi Roll (Unagi & Cucumber), Miso Soup

《Dessert》

栞餅とフルーツ盛り合わせ

Kashiwa-Mochi (Round-Shaped Rice Cake), Seasonal Fruits



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、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, 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 マンゴープリンとラズベリー 
Dessert: Mango Pudding, Raspberry

※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

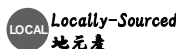
《Dessert》

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.



Locally-Sourced
地元産



Seafood
シーフード



Vegetarian
ベジタリアン



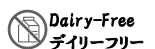
Vegan
ビーガン



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.

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



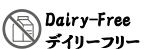
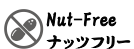
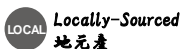
バニラアイスクリーム

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.