

# 雅 | Miyabi

¥ 12,000

## 先付 | Signature Dishes



自家製タピオカ南京豆腐 海老芝煮 旨出汁ジュレ  
泉南法蓮草と茸のお浸し 糸花鰹  
Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Prawn, Dashi Jelly  
Marinated Spinach with Mushrooms, Bonito Flakes

## 造里 | Seafood



お造り三種盛合せ（真鯛、奄美鮪、勘八）  
Seasonal Sashimi Selection Carpaccio Style (Sea Bream, Amami Tuna, Amberjack)

## 焼肴 | Grill



目鯛柚庵焼き 酢取り野菜 紅葉和え  
Grilled Japanese Butterfish, Vinegared Vegetables

## 天婦羅 | Tempura



名残鰻 海老 舞茸 銀杏など野菜三品 天露 紅塩  
Hamo Conger, Prawn, Maitake Mushroom, Ginkgo Nuts, etc.

## 強肴 | Main Dish



合鴨ロース煮 焼野菜添え 和風ソース  
Roasted Duck, Grilled Broccoli, Grilled Vegetables, Japanese Sauce

## 御飯物 | Rice Dish



なめこ御飯 お味噌汁 香の物  
Nameko Mushrooms Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

## 甘味 | Dessert



豆乳プリンと梨 ゼリー掛け  
Soy Milk Pudding, Japanese Pear with Wine Jelly



食材などの都合により変更となる場合がございます。当社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 | Hana-Goyomi

¥ 18,000

## 「花暦」特製先付 | Signature Dishes



自家製タピオカ南京豆腐 海老芝煮 旨出汁ジュレ  
泉南法蓮草と茸のお浸し 糸花鰹  
Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Prawn, Dashi Jelly  
Marinated Spinach with Mushrooms, Bonito Flakes

## 造里 | Seafood



お造り 3 種盛合せ (真鯛、奄美黒鮪中とろ、平貝炙り)  
Seasonal Sashimi Selection 3 kinds (Sea Bream, Tuna Toro, Razor Shell)

## 吸物 | Soup Dish



名残鰻と松茸とはかた地どりの土瓶蒸し  
“Dobin-Mushi” Hamo Conger, Matsutake Mushrooms, Hakata Chicken

## 焼肴 | Grill



かます柚庵焼き 酢取り茗荷 紅葉和え  
Grilled Barracuda, Vinegared Vegetables

## 天婦羅 | Tempura



海老 白身魚 松茸 銀杏など野菜三種 天露 紅塩  
Prawn, White Fish, Matsutake Mushrooms, Ginkgo Nuts, etc.

## 強肴 | Main Dish



国産牛サーロイン低温調理のステーキ 粗挽き山葵 和風ソース  
Japanese Beef Sirloin Steak, Wasabi, Japanese Sauce

## 御飯物 | Rice Dish



特選握り寿司 3 貫 (縞鰹、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 Eel & Cucumber),  
Miso Soup

## 甘味 | Dessert



豆乳プリンと梨 ゼリー掛け  
Soy Milk Pudding, Japanese Pear with Wine 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 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。当社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.

# 寿司セット「牡丹」 | Sushi Set "Botan"

¥ 13,500

海藻サラダ 和風ドレッシング  
Seaweed Salad, Japanese Dressing



真鯛煮付け  
Sea Bream



握り寿司九貫  
(牡丹海老、真鯛、黒鮪とろ、金目鯛、帆立貝、鰻、縹鰯、北海道産雲丹など)



細巻き寿司

Nigiri Sushi 9pcs

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

Thin Sushi Rolls

## オプション | ADDITIONAL OPTION

天婦羅盛り + ¥2,200  
(海老と白身魚、戒南京・モロッコ豆など野菜三品)



Selection of Assorted Seasonal Tempura  
(Prawn, White Fish, 3 kinds of Vegetable (Squash, Beans etc.) )

おすすめお造り二種 (和歌山産鮪、真鯛) + ¥2,300



Seasonal Sashimi (Tuna, Sea Bream)

お味噌汁  
Miso Soup



豆乳プリンと葡萄  
Soy Milk Pudding, Grape



※グルテンフリーの醤油もご用意しております。  
\*Can be changed to gluten-free soy sauce.



食材などの都合により変更となる場合がございます。当社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

## 前菜 | 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

## サラダ | 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

Frillice Iceberg Lettuce, Detroit Dark Red Beet,  
Boiled Vegetables Sudachi Citrus Dressing and Black Pepper  
Boiled Spinach Seasoned with Roasted Sesame

## 野菜天婦羅 | 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

## 寿司 | 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

## 水物 | Dessert

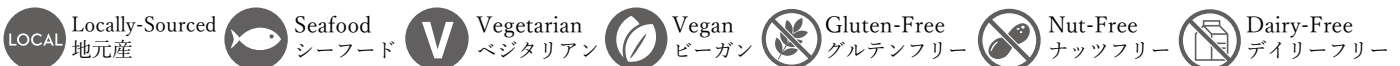


旬の果物盛り合わせ

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。当社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「たんぽぽ」  
Children's Set Menu "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



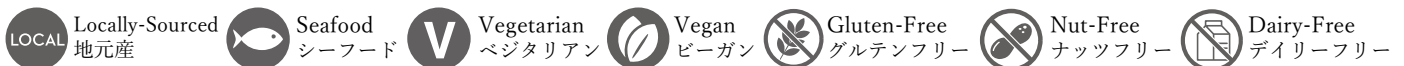
留挽 香の物  
Miso Soup, Japanese Pickles



バニラアイスクリーム  
Vanilla Ice Cream



※お子様のオーダーに限りです。  
※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。当社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.