

雅 | Miyabi

¥ 12,500

先付 | Signature Dishes

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



造里 | Seafood

お造り三種盛合せ (鯛、和歌山県産鮨、勘八)
Seasonal Sashimi Selection (Sea Bream, Tuna, Amberjack)



焼肴 | Grill

鰆柚香焼き 酢取り野菜 花びら百合根
Grilled Spanish Mackerel, Vinegared Vegetables, Lily Bulb



天婦羅 | Tempura

海老と春野菜の天婦羅 天露 桜塩
Prawn and Spring Vegetables



強肴 | Main Dish

国産ポーク低温調理 田楽味噌 鳴門蓮根など焼野菜
Japanese Pork Steak, Grilled Vegetables, Dengaku-Miso Sauce



御飯物 | Rice Dish

桜海老御飯 お味噌汁 香の物
Sakura Shrimp Rice, Miso Soup, Japanese Pickles



甘味 | Dessert

桜プリン あまおう苺 国産オレンジ
Sakura Pudding, AMAOU Strawberry, Japanese Orange



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
ナットフリー



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 | Hana-Goyomi

¥ 17,500

先付 | Signature Dishes

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



造里 | Seafood

お造り 3種盛合せ (八百姫ひらめ、縞鰯、鮪中とろ)
Seasonal Sashimi Selection 3 kinds (YAOHIME Flounder, Striped Jack, Tuna Toro)



焼肴 | Grill

福井県産甘鯛若狭焼き 福梅漬餡 酢取り野菜 花びら百合根
Broiled Tilefish Wakasa Style, Fukuumi Plum and Radish, Vinegared Vegetables, Lily Bulb



揚物 | Tempura

海老と煮穴子 春野菜天婦羅 内浦レモン 天露 桜塩
Prawn, Conger Eel, Spring Vegetables



強肴 | Main Dish

国産牛サーロイン低温調理のステーキ 初恋白葱 焼き野菜 和風ソース 柑なんば
Japanese Beef Sirloin Steak, HATSUKOI Negi, Grilled Vegetables, Japanese Sauce



御飯物 | Rice Dish

特選握り寿司(福井サーモン、福井甘えびなど3貫)と名田庄漬物と鮪の細巻き寿司 お味噌汁
Nigiri Sushi 3 pcs(Fukui Salmon, Fukui Shrimp, etc.),
Thin Sushi Roll(NATASHO Japanese Pickles and Tuna), Miso Soup



甘味 | Dessert

桜プリン あまおう苺 国産オレンジ
Sakura Pudding, AMAOU Strawberry, Japanese Orange



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
ナットフリー



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.

寿司セット「牡丹」| Sushi Set “Botan”

¥ 14,500

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、黒鮓とろ、金目鯛、帆立貝、鰻、縞鯉、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

お味噌汁
Miso Soup



和風プリン
Japanese Pudding



※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.

オプション | ADDITIONAL OPTION

天婦羅盛り + ¥2,200
(海老と白身魚、戎南京・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)



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
ナットフリー



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

前菜 | Appetizer



葛豆腐 くこの実 青菜 ラディッシュ 割り出汁

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

サラダ | Salad



フリルレタス デトロイトビーツ 茄で野菜 醋橘ドレッシング

方蓮草 煎り胡麻浸し

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

野菜天婦羅 | Vegetable Tempura



戎南京 丸十 茄 もろっこ豆など七品 紅塩 レモン

7 Kinds including: Pumpkin, Sweet Potato, Mushroom, Beans, Salt and Lemon

寿司 | A Selection of Sushi



芽葱 大根浅漬け 椎茸など握り寿司五貫 細巻き寿司
留椀

5 Kinds including: Green Onion Sprouts, Lightly-Pickled Radish, Shiitake Mushroom,
Thin Rolled Vegetables 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ことあります。

※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
ナットフリー



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「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



留椀 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



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.