

# 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、和歌山県産鮪、勘八）

Seasonal Sashimi Selection (Sea Bream, Tuna, Amberjack)

## 焼肴 | Grill



鱈柚香焼き 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.

# 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、縹鰯、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 福梅雲飴 酢取り野菜 花びら百合根

Broiled Tilefish Wakasa Style, Fukuume Plum and Radish, Vinegared Vegetables, Lily Bulb

## 揚げ物 | 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"

¥ 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

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.

# 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 茹で野菜 酢橘ドレッシング  
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



戒南京 丸十 茸 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  
留枕

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「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.