雅 | Miyabi
¥12,500

先付 | Signature Dishes
自家製タピオカ戎南京豆腐　海老芝煮　旨出汁ジュレ
泉南法蓮草と茸のお浸し
Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Simmered Shrimp, Dashi Jelly
Marinated Sennan Spinach with Mushrooms

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

焼肴 | Grill
目鯛柚庵焼き　酢取り野菜　紅葉和え
Broiled Sea Bream Yuan Style, Vinegared Vegetable
Enoki Mushroom and Mentaiko Spicy Cod Roe

天婦羅| Tempura
海老と白身魚　舞茸　丸十など野菜三種　天露　紅塩
Prawn and White Fish, Maitake Mushroom, Sweet Potato, etc.

強肴 | Main Dish
豚角煮　炙り玉葱　ブロッコリー　トマトあっさり煮　共汁餡かけ　和芥子
Braised Pork Belly, Grilled Vegetables with Starchy Sauce, Mustard

御飯物 | Rice Dish
なめこ御飯　お味噌汁　香の物
Mushroom Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

甘味 | Dessert
季節のプリンと苺　林檎ピューレ
Seasonal Pudding with Strawberry, Apple Puree

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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｜Hana Goyomi
¥18,000

先付｜Signature Dishes
自家製タピオカ戎南京豆腐　海老芝煮　旨出汁ジュレ
泉南法蓮草と茸のお浸し
Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Simmered Shrimp, Dashi Jelly
Marinated Sennan Spinach with Mushrooms

造里｜Seafood
お造り三種盛合せ（真鯛、奄美黒鮪中とろ、平らぎ貝炙り）
Seasonal Sashimi Selection 3 kinds, (Sea Bream, Amami Tuna Toro, Seared Flat Clam)

焼肴｜Grill
甘鯛若狭焼き　酢取り茗荷　紅葉和え　蓮根煎餅
Broiled Red Tilefish Wakasa Style, Vinegared Myoga Ginger,
Enoki Mushroom and Mentaiko Spicy Cod Roe, Lotus Root Crackers

天婦羅｜Tempura
海老と白身魚　茸　銀杏など野菜三品　天露　紅塩
Prawn and White Fish, Mushrooms, Ginkgo Nut, etc.

強肴｜Main Dish
国産牛フィレ低温調理のステーキ　粗挽き山葵　和風ソース
Japanese Beef Tenderloin Steak, Grilled Vegetables, Japanese Sauce

御飯物｜Rice Dish
特選握り寿司三貫(縞鯵、剣先烏賊など)　鰻胡細巻き寿司　お味噌汁
Nigiri Sushi 3pcs (Striped jack, Squid, etc.)
Thin Sushi Roll (Unagi Eel and Cucumber), Miso Soup

甘味｜Dessert
季節のプリンと苺　林檎ピューレ
Seasonal Pudding with Strawberry, Apple Puree

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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.

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、縞鯵、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

豆乳プリン
Soy Milk 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（海老と白身魚、戎南京・モロッコ豆など野菜三品）＋¥2,300
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, 3 kinds of Vegetable (Squash, Beans etc.)

お造り２種盛り合わせ　＋¥2,300
Assorted Sashimi 2 kinds

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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

前菜｜Appetizer

葛豆腐　くこの実　青菜　ラディッシュ　割り出汁

Kuzu Tofu, Wolfberry, Green Vegetable and Radish with Dashi

サラダ｜Salad

フリルレタス　デトロイトビーツ　茹で野菜　和風ドレッシング
方蓮草　煎り胡麻浸し

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

野菜天婦羅｜Vegetable Tempura

戎南京　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, etc.

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場合がございます。
※Some ingredients are subject to seasonality.

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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"
¥4,500

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 Diced 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

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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.