雅 | Miyabi
¥12,500

先付 | Signature Dishes
自家製タピオカ百合根豆腐　いくら　旨出汁ジュレ
小茶碗蒸し　蟹身餡かけ　露生姜
Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly
Chawanmushi Simmered Crab, Ginger Sauce

造里 | Seafood
お造り三種盛合せ（真鯛、奄美鮪、勘八炙り）
Seasonal Sashimi Selection (Sea Bream, Amami Tuna, Seared Amberjack)

焼肴 | Grill
寒鰤柚庵焼き　酢取り野菜　旬のお浸し
Broiled Yellowtail Yuan Style, Vinegared Vegetable, Marinated Vegetable

天婦羅| Tempura
海老と蓮根はさみ揚げ　野菜天麩羅　天露　紅塩
Prawn and Lotus Root, Vegetable Tempura

強肴 | Main Dish
合鴨ロース煮　京葱のソテー　焼き占地　スプラウト　共地ソース　粒マスタード
Braised Duck Breast, Grilled Vegetables, Duck Dashi Sauce, Mustard

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

甘味 | Dessert
柚子抹茶ムース　焼き団子とスイートソイソース　国産苺　金箔
Yuzu Matcha Mousse, Dango and Sweet Soy Sauce, Strawberries, Gold Leaf

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.

年の瀬特別花暦｜Hana Goyomi
¥19,500

ご利用可能期間・Available period
2026/12/26-2026/12/31

先付｜Signature Dishes
自家製タピオカ百合根豆腐　芹　いくら　旨出しジュレ
ずわい蟹の茶碗蒸し　京都かぶら餡かけ　露生姜
Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly
Snow Crab Chawanmushi, Kyoto Turnip Starchy Sauce, Ginger

造里｜Seafood
お造り三種盛合せ（真鯛、奄美黒鮪とろ、鮑酒煎り）
Seasonal Sashimi Selection 3 kinds(Sea Bream, Amami Tuna Toro, Seared Abalone)

焼肴｜Grill
下田漁港水揚げの金目鯛西京焼き敷朴葉　酢取り野菜　明太子和え
Grilled Splendid Alfonsino Bream Saikyo-style
Vinegared Vegetable, Mentaiko Spicy Cod Roe

天婦羅｜Tempura
海老と蓮根はさみ揚げ　野菜天婦羅　天露　紅塩
Prawn and Lotus Root, Vegetable Tempura

強肴｜Main Dish
大阪産 河内鴨ロース煮　鴨出しソース　京葱ソテー　焼き占地　白髪葱　針唐辛子
Osaka Kawachi Braised Duck Breast , Duck Broth Sauce, Grilled Vegetables

御飯物｜Rice Dish
特製握り寿司三貫(松笠剣先烏賊　牡丹海老　真鯛昆布〆)　鰻胡細巻き寿司　お味噌汁
Nigiri Sushi 3pcs (Squid, Sweet Prawn, Sea Bream)
Thin Sushi Roll (Unagi Eel and Cucumber), Miso Soup

甘味｜Dessert
柚子抹茶ムース　焼き団子とスイートソイソース　国産苺　金箔
Yuzu Matcha Mousse, Dango and Sweet Soy Sauce, Strawberries, Gold Leaf

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

ご利用可能期間・Available period
2026/12/1-2026/12/25

先付｜Signature Dishes
自家製タピオカ百合根豆腐　いくら　旨出汁ジュレ
小茶碗蒸し　蟹身餡かけ　露生姜
Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly
Chawanmushi Simmered Crab, Ginger Sauce

造里｜Seafood
お造り三種盛合せ（真鯛、奄美黒鮪とろ、鮑酒煎り）
Seasonal Sashimi Selection 3 kinds,(Sea Bream, Amami Tuna Toro, Seared Abalone)

焼肴｜Grill
下田漁港水揚げの金目鯛西京焼き　酢取り野菜　水菜と茸浸し
Grilled Spendid Alfosino Bream Saikyo-style, Vinegared Vegetable
Marinated Mizuna and Mushrooms

天婦羅｜Tempura
海老と蓮根はさみ揚げ　野菜天麩羅　天露　紅塩
Prawn and Lotus Root, Vegetable Tempura

強肴｜Main Dish
国産牛フィレ低温調理のステーキ　京葱のソテー　スプラウト　和風ソース　刻み山葵
Japanese Beef Tenderloin Steak, Grilled Vegetables, Japanese Sauce

御飯物｜Rice Dish
特選握り寿司三貫　鰻胡細巻き寿司　お味噌汁
Nigiri Sushi 3pcs, Thin Sushi Roll (Unagi Eel and Cucumber), Miso Soup

甘味｜Dessert
柚子抹茶ムース　焼き団子とスイートソイソース　国産苺　金箔
Yuzu Matcha Mousse, Dango and Sweet Soy Sauce, Strawberries, Gold Leaf

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

豆乳プリンと 国産苺　ホワイトチョコレート　ベリーソース
Soymilk Pudding with Strawberries, White Chocolate, Berry Sauce

※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 (Pumpkin, Beans etc.)

お造り二種盛り合わせ　＋¥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

タピオカ豆腐　くこの実　青菜　ラディッシュ　割り出汁

Tapioca 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

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

バニラアイスクリームとチョコレートブラウニー

Vanilla Ice Cream and Chocolate Brownie

※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とチョコレートブラウニー
Vanilla Ice Cream and Chocolate Brownie

※12歳までのお子様のオーダーに限ります。
※Limited to children aged 12 and under.

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.