

一品料理

À La Carte

前菜盛り合わせ

Seasonal delicacies

¥2,800

小鉢

Appetizer

浅利と根三つ葉のお浸し

Boiled Asari clam and Mitsuba leaf

¥2,200

春若芋養老豆腐

Yam potato tofu with seaweed soy sauce and wasabi

¥2,400

蛍烏賊木の芽味噌和え

Boiled firefly squid, bamboo shoot with Sansho pepper miso

¥2,600

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。
Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

御椀

Soup

春甘藍と桜海老 ビスク風摺り流し ¥1,600

Thick soup of Japanese cabbage and Sakura shrimp ~ bisque style~

海老と春野菜の真丈 ¥2,800

Clear soup with Shrimp and seasonal vegetables dumpling

桜鯛と蛤土瓶仕立て ¥3,400

Clear soup in earthenware teapot with sea bream and clam

サラダ

Salad

海藻サラダ ¥2,500

Seaweed salad

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

造り

Sashimi

盛り合わせ 三種 (1名様) ¥3,800

Three kinds of assorted Sashimi (for 1 person)

盛り合わせ 五種 (2~3名様) ¥6,800

Five kinds of assorted Sashimi (for 2-3 persons)

おまかせ盛り合わせ (3~5名様) ¥9,500

Chef's special assorted Sashimi (for 3-5 persons)

焼物

Grilled Dish

桜鱈落味噌焼 燻しの香り ¥3,500

Grilled trout with butterbur miso paste

桜鱈燻し焼 山葵染め卸 ¥3,600

Grilled trout with wasabi and grazed radish

黒睦油焼 花山葵染め卸 ¥3,600

Grilled Japanese bluefish with wasabi and grazed radish

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

煮物

Simmered Dish

春小蕪と青梗菜 鯛の子餡掛け ¥2,800
Simmered turnip, bok choy and Wakame seaweed
with fish roe thick sauce, Sansho pepper leaf

若竹煮 ¥2,800
Simmered bamboo shoot, Wakame seaweed
butterbur and Sansho pepper leaf

本日の煮魚 ¥3,800~
Seasonal simmered fish Market price

強肴

Seasonal Dish

黒毛和牛 露味噌煮 ¥3,600
Simmered Wagyu beef with butterbur miso

黒毛和牛 炭火焼き ¥4,800
Grilled Japanese Wagyu beef with sea urchin, wasabi and grazed radish

春の天婦羅 桜花塩 酢橘 ¥3,000
Assorted tempura with Sakura flower salt and Japanese citrus

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。
Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

旬のお食事

Seasonal Rice

蛸と大根釜炊き御飯

(2 合/2 go) ¥3,200

留椀 香の物

(3 合/3 go) ¥3,800

Steamed Japanese rice with octopus and radish
Miso soup and pickled Japanese vegetable

桜海老と青海苔 釜炊き御飯

(2 合/2 go) ¥3,200

留椀 香の物

(3 合/3 go) ¥3,800

Steamed Japanese rice with Sakura shrimp and seaweed
Miso soup and pickled Japanese vegetable

*国産のお米を使用しております。

*All the rice we serve for you is made in Japan.

表示料金は別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

甘味

Dessert

あまおうパannaコッタ 季の物 ¥1,500

Strawberry panna cotta
with chocolate lotus root dumpling, condensed milk and mint
Seasonal fruits

露の臺アイス最中 黒胡麻餡 季の物 ¥1,500

Japanese wafer “Monaka”
with butterbur sprout ice cream and black sesame sauce
Seasonal fruits

桜のガトーショコラ ホイップクリーム 季の物 ¥1,500

Gateau chocolate
with cherry blossom flavor and whipped cream
Seasonal fruits

フルーツ盛り合わせ ¥2,800

Assorted fruits

抹茶 ~お菓子付き~ ¥1,500

“Matcha” Green tea ~with Small sweets~

焙じ茶エスプレッソ ~お菓子付き~ ¥1,500

“Houji-cha” Roasted tea espresso ~with Small sweets~

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menu and prices are subject to change without notice.

食材の入荷状況によってはご提供できない場合がありますので、予めご了承ください。

Menus are subject to change upon market availability. Prices are subject to change upon market price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.