

LIMITED-TIME SEASONAL DISHES

季節のおすすめ

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

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。

Price inclusive of taxes and service charge.

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

河豚の食べ比べお茶漬け

BLOWFISH TASTING WITH OCHAZUKE

御造り／唐揚げ／炭火焼／お茶漬け

SASHIMI／DEEP-FRIED／CHAROAL-GRILLED

OCHAZUKE (RICE WITH BROTH)

15,000

大海老天井御膳【平日ランチ限定】

SHRIMP TEMPURA DONBURI SET MEAL (WEEKDAYS LUNCH ONLY)

先附／茶碗蒸し／大海老天井御膳／甘味

APPETIZER／EGG CUSTARD／SHRIMP TEMPURA DONBURI SET

DESSERT

7,500

BENTO BOX

菴

AN

6,500

平日限定
Weekdays Only

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。

Price inclusive of taxes and service charge.

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

先 附

APPETIZER

蟹玉子豆腐 蟹 鮑茸 生姜 美味出汁

Crab egg tofu, awabi-take mushroom, crab and flavorful dashi broth

上 段

SEASONAL DELICACIES

鰯たれ焼き 干し柿クリームチーズ 焼き芋茶巾 栗渋皮煮 三つ葉出汁巻き卵

雲子ポン酢、刻み柚子 蓮根林檎甘酢漬け 本もろこ南蛮漬け

Grilled Yellowtail with sweet soy sauce, dried persimmon with cream cheese,

Mashed roasted sweet potato, simmered chestnuts, Japanese egg omelette, cod roe with ponzu

Pickled lotus root with apples and marinated Honmoroko fish in sweet vinegar sauce

弁 当

BENTO BOX

造り 炙り金目鯛サラダ仕立て

Seared golden eye snapper with sesame dressing

煮物 慈姑饅頭琥珀餡掛け

Simmered crown daisy dumpling with thick minced beef sauce

揚げ物 舞茸と烏賊、三つ葉の搔き揚げ

Deep-fried maitake mushrooms and squid

強肴 小松菜浸し 薄揚げ 椎茸 鶏 揚げ玉葱 海苔

Boiled bok choy and chicken, fried tofu, shitake mushroom

食 事

RICE

白米御飯 雑魚有馬煮 留挽 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice, miso soup and pickled Japanese vegetables

甘 味

DESSERT

甘味

Dessert of the day

WEEKEND AND HOLIDAY BENTO BOX

冠

KAN

7,500

土日祝日限定
Weekend and Holiday Only

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。

Price inclusive of taxes and service charge.

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

先付

APPETIZER

蟹玉子豆腐 蟹 鮑茸 生姜 美味出汁

Crab egg tofu, awabi-take mushroom, crab and flavorful dashi broth

上段

SEASONAL DELICACIES

鰯たれ焼き 干し柿クリームチーズ 焼き芋茶巾 栗渋皮煮 三つ葉出汁巻き卵

雲子ポン酢、刻み柚子 蓮根林檎甘酢漬け 本もろこ南蛮漬け

Grilled Yellowtail with sweet soy sauce, dried persimmon with cream cheese,

Mashed roasted sweet potato, simmered chestnuts, Japanese egg omelette, cod roe with ponzu

Pickled lotus root with apples and marinated Honmoroko fish in sweet vinegar sauce

弁当

BENTO BOX

造り 本日のおすすめ二種

Two kinds of sashimi

煮物 慈姑饅頭琥珀餡掛け

Simmered crown daisy dumpling with thick minced beef sauce

揚げ物 舞茸と烏賊、三つ葉の搔き揚げ

Deep-fried maitake mushrooms and squid

強肴 小松菜浸し 薄揚げ、椎茸、鶏 揚げ玉葱、海苔

Boiled bok choy and chicken, fried tofu, shitake mushroom

食事

RICE

藁炙り地鶏と茸炊き込みご飯 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with seared chicken and seasonal mushrooms

甘味

DESSERT

甘味

Dessert of the day

禅

ZEN

9,000

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。

Price inclusive of taxes and service charge.

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

先
付

APPETIZER

白花椰菜ムース 炙り雲子、万能葱、花穂 割り醤油、振り柚子

Cauliflower mousse, seared cod roe, scallion with soy sauce and grated yuzu

御
椀

SOUP

海老真丈 椎茸、ボイル海老 芹、菊花 口、胡椒

Shrimp cake, shiitake mushroom, shrimp, pepper

造
り

SASHIMI

青利烏賊 塩、酢橘 / 白身そぎ造り 胡麻醤油 / 炙り水蛸 梅肉、加減酢ジュレ

Squid with sudachi citrus and salt / White fish with sesame soy sauce / Octopus, plum paste, vinegar jerry

焼
物

GRILLED DISH

鱈味噌幽庵焼き

Grilled Spanish mackerel with miso

強
肴

SEASONAL DISH

舞茸と烏賊の搔き揚げ

Deep-fried maitake mushrooms and squid

食
事

RICE

鰯大根炊き込み御飯 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with yellowtail, scallions, miso soup and Japanese pickles

甘
味

DESSERT

甘味

Dessert of the day

凜

RIN

20,000

要予約

Available by reservation only

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。

Price inclusive of taxes and service charge.

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

先
付

APPETIZER

白花椰菜ムース 炙り雲子、万能葱、花穂 割り醤油、振り柚子

Cauliflower mousse, seared cod roe, scallion with soy sauce and grated yuzu

茶
碗
蒸
し

EGG CUSTARD

鶏 海老 椎茸 若布 餡、生姜

Grilled chicken, shrimp, shiitake mushroom, wakame seaweed thick sauce, ginger

造
り

SASHIMI

青利烏賊 塩、酢橘 / 白身そぎ造り 胡麻醤油 / 炙り水蛸 梅肉、加減酢ジュレ

Squid with sudachi citrus and salt / White fish with sesame soy sauce / Octopus, plum paste, vinegar jerry

海
鮮

SEAFOOD DISH

鰯たれ焼きまたは 天婦羅の盛り合わせ

Grilled Yellowtail with sweet soy sauce or Assorted tempura

和
牛

TEPPANYAKI

サーロイン80g または ヒレ60g

Sirloin 80g or fillet 60g

鮓

RICE

握り鮓五貫 留椀

Five pieces of sushi and miso soup

甘
味

DESSERT

甘味

Dessert of the day