

季節のおすすめ

SEASONAL SPECIALITIES

*Experience the delicate flavors of the season
through our chef's limited-time creations,
crafted with the finest ingredients.*

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 dietary restrictions, please inform one of our team members.

鱈、雲子鍋御膳【平日ランチ限定】

Hot Pot Set with Cod and Shirako (Cod Milt)

Available for weekday lunch only

茶碗蒸し／小鉢八品／鱈、雲子鍋、白米、留椀／甘味

Set meal including steamed egg custard,

Eight assorted small dishes,

Hot pot set with cod and shirako (cod milt), and 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 dietary restrictions, please inform one of our team members.

先附

APPETIZER

揚胡麻豆腐 鶏そぼろ餡掛け 竹の子 芹 生姜 振り唐墨
Fried sesame tofu with thick ground chicken sauce

上段

SEASONAL DELICACIES

鰯西京焼き 雲丹湯葉鼈甲餡掛け 青利烏賊手毬寿司
厚焼玉子 食パンとサーモン博多 菜の花と生ハム巻き
帆立さつま揚げ チーズ酒粕味噌漬け 酢蓮根金柑漬け
Grilled Spanish Mackerel with miso, sea urchin and soy skin with thick sauce, squid temari sushi,
Japanese egg omelet, salmon with bread, canola flower and prosciutto,
Fried scallop cake, cheese with sake lees and miso, pickled lotus root with kumquat

弁当

BENTO BOX

造り 鯛松皮サラダ仕立て
Seabream salad, onion, perilla leaf with citrus jelly

煮物 海老芋饅頭 野菜琥珀餡掛け
Simmered shrimp taro dumpling with vegetable amber sauce and yuzu pepper
揚物 芝海老と蓮根 三つ葉の搔き揚げ
Deep-fried shrimp, lotus roots
強肴 水菜と榎木茸のお浸し とろろ芋掛け
Boiled mizuna greens and enoki mushroom, grated taro potato

食事

RICE

白米御飯 雑魚有馬煮 留椀 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 dietary restrictions, please inform one of our team members.

先付

APPETIZER

揚胡麻豆腐 鶏そぼろ餡掛け 竹の子 芹 生姜 振り唐墨
Fried sesame tofu with thick ground chicken sauce

上段

SEASONAL DELICACIES

鰯西京焼き 雲丹湯葉鼈甲餡掛け 青利烏賊手毬寿司
厚焼玉子 食パンとサーモン博多 菜の花と生ハム巻き

帆立さつま揚げ チーズ酒粕味噌漬け 酢蓮根金柑漬け

Grilled Spanish Mackerel with miso, sea urchin and soy skin with thick sauce, squid temari sushi,
Japanese egg omelet, salmon with bread, canola flower and prosciutto,
Fried scallop cake, cheese with sake lees and miso, pickled lotus root with kumquat

弁当

BENTO BOX

造り 本日のおすすめ二種
Two kinds of sashimi

煮物 海老芋饅頭 野菜琥珀餡掛け

Simmered shrimp taro dumpling with vegetable amber sauce and yuzu pepper

揚物 芝海老と蓮根 三つ葉の搔き揚げ

Deep-fried shrimp, lotus roots

強肴 水菜と榎木茸のお浸し とろろ芋掛け

Boiled mizuna greens and enoki mushroom, grated taro potato

食事

RICE

七福釜炊き御飯
Steamed Japanese rice with seasonal vegetables

甘味

DESSERT

甘味

Dessert of the day

禪

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 dietary restrictions, please inform one of our team members.

先
付

APPETIZER

揚胡麻豆腐 鶏そぼろ餡掛け 竹の子 芹 生姜 振り唐墨
Fried sesame tofu with thick ground chicken sauce

御
椀

SOUP

鯵西京仕立て 大根 人参 焼麸 菠蘿草 口、芥子
Yellowtail in miso broth, Japanese radish, carrot, grilled fu, spinach, Japanese mustard

造
り

SASHIMI

青利烏賊 塩、酢橘 / 鯛そぎ造り 柑橘ジュレ/ 鮪 叩き長芋
Squid with salt and citrus / Seabream with citrus jelly / Tuna with yam potatoes

焼
物

GRILLED DISH

鰯西京焼き
Grilled Spanish mackerel with miso

強
肴

SEASONAL DISH

芝海老と蓮根 三つ葉の搔き揚げ
Deep-fried shrimp, lotus roots

食
事

RICE

七福釜炊き御飯
Steamed Japanese rice with seasonal vegetables, miso soup and Japanese pickles

甘
味

DESSERT

甘味
Dessert of the day

凛

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 dietary restrictions, please inform one of our team members.

先付

APPETIZER

揚胡麻豆腐 鶏そぼろ餡掛け 竹の子 芹 生姜 振り唐墨

Fried sesame tofu with thick ground chicken sauce

茶碗蒸し
作り

EGG CUSTARD

鶏 蕎 焼蒲鉾 椎茸 銀餡 三つ葉 生姜

Chicken, turnip, grilled fish cake, shiitake mushroom and thick sauce

SASHIMI

青利烏賈 塩、酢橘 / 鯛そぎ造り 柑橘ジュレ/鮪 叩き長芋

Squid with salt and citrus / Seabream with citrus jelly / Tuna with yam potatoes

海鮮

SEAFOOD DISH

真名鰹葱味噌焼き または 天婦羅の盛り合わせ

Grilled Silver Pomfret in leek Miso 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