

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.

名古屋コーチン親子丼【平日ランチ限定】

Oyakodon (Chicken and Egg Rice Bowl)

Available for weekday lunch only

先附 / 季節の摺り流し / 小鉢二種 / 名古屋コーチン親子丼 香の物 留椀

名古屋コーチンプリン 季の物

Appetizer, Seasonal Soup, Two Kinds of Small Dishes,
Chicken and Egg Rice Bowl, Japanese Pickles and Miso Soup, Seasonal 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

白アスパラ豆腐 雲丹 白アスパラ 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁
White asparagus tofu with flavorful dashi sauce, sea urchin and wasabi

上段

SEASONAL DELICACIES

時鮭塩焼き いくら卸し乗せ 水雲と蓴菜 生姜酢掛け 鱈手毬寿司 玉子カステラ

稚鮎から揚げ 空豆唐墨挟み揚げ 新丸十柵尾煮 酢蓮根夏蜜柑和え

Grilled salmon with grated radish and salmon roe, Mozuku seaweed, Horse mackerel temari sushi
Japanese egg omelette, Deep fried baby trout, Fava beans and dried mullet roe
Simmered sweet potato, Pickled lotus root with orange

弁当

BENTO BOX

造り 初鰹サラダ仕立て 紫玉葱 水菜 茗荷子 小葱 玉葱ドレッシング

Bonito salad with onion dressing

煮物 玉蜀黍饅頭 ズッキーニ 加茂茄子 琥珀餡

Corn dumpling, zucchini and eggplant with thick sauce

揚物 穴子とオクラ香味干しかき揚げ 檸檬

Deep-fried conger eel and okra

強肴 しろ菜炒り浸し 炙り鶏 椎茸 揚玉葱 白胡椒

Boiled Japanese shirona greens, grilled chicken and shiitake mushrooms

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

白アスパラ豆腐 雲丹 白アスパラ 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁
White asparagus tofu with flavorful dashi sauce, sea urchin and wasabi

上段

SEASONAL DELICACIES

時鮭塩焼き いくら卸し乗せ 水雲と蓴菜 生姜酢掛け 花穂 鱈手毬寿司 玉子カステラ
稚鮎から揚げ 空豆唐墨挟み揚げ 新丸十梅尾煮 酢蓮根夏蜜柑和え
Grilled salmon with grated radish and salmon roe, Mozuku seaweed, Horse mackerel temari sushi
Japanese egg omelette, Deep fried baby trout, Fava beans and dried mullet roe
Simmered sweet potato, Pickled lotus root with orange

弁当

BENTO BOX

造り 本日のおすすめ二種
Two kinds of sashimi

煮物 玉蜀黍饅頭 ズッキーニ 加茂茄子 琥珀餡
Simmered green peas dumpling with thick vegetable sauce

揚げ物 穴子とオクラ香味干しかき揚げ
Deep-fried conger eel and okra

強肴 しろ菜炒り浸し 炙り鶏 椎茸 揚玉葱 白胡椒
Boiled Japanese shirona greens, grilled chicken and shiitake mushrooms

食事

RICE

塩豚とトマト、空豆の釜炊き御飯
Steamed Japanese rice with bacon, tomatoes and fava beans

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

蛸 海老 水雲 長芋 オクラ 胡瓜 生姜酢掛け ラディッシュ 散らし花穂

Octopus, shrimp, mozuku seaweed, yam, okra and cucumber with vinegar sauce

御
椀

SOUP

揚げ福子 磯部真丈 椎茸 茗荷子 蓴菜 口、柚子胡椒

Deep-fried seabass, shiitake mushrooms and yuzu pepper

造
り

SASHIMI

青利烏賊 塩・酢橘 / 鰹そぎ造り 玉葱ドレッシング / 本日の白身 黄味醤油 芽物色々

Squid with salt and citrus / Bonito with onion dressing / White fish with egg yolk soy sauce

焼
物

GRILLED DISH

時鮭塩焼き

Grilled salted-salmon

強
肴

SEASONAL DISH

穴子とオクラの香味干しかき揚げ

Deep-fried conger eel and okra

食
事

RICE

塩豚とトマト、空豆の釜炊き御飯

Steamed Japanese rice with bacon, tomatoes and fava beans

甘
味

DESSERT

甘味

Dessert of the day

凧

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

蛸 海老 水雲 長芋 オクラ 胡瓜 生姜酢掛け ラディッシュ 散らし花穂
Octopus, shrimp, mozuku seaweed, yam, okra and cucumber with vinegar sauce

茶
碗
蒸
し

EGG CUSTARD

鶏 椎茸 焼蒲鉾 叩き蚕豆 銀餡 白胡椒
Chicken, shiitake mushroom, grilled fish cake, fava beans and thick sauce

造
り

SASHIMI

青利烏賊 塩・酢橘 / 鰹そぎ造り 玉葱ドレッシング/ 本日の白身 黄味醤油 芽物色々
Squid with salt and citrus / Bonito with onion dressing / White fish with egg yolk soy sauce

海
鮮

SEAFOOD DISH

時鮭塩焼き または 天婦羅の盛り合わせ
Grilled salted-salmon or Assorted tempura

和
牛

TEPPANYAKI

サーロイン80g または ヒレ60g
Sirloin 80g or Fillet 60g

鮨

RICE

握り鮨五貫 留椀
Five pieces of sushi and miso soup

甘
味

DESSERT

甘味
Dessert of the day