

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.

鯛茶御膳【平日ランチ限定】

Seabream with Japanese Rice ~Ochazuke Style~

Available for weekday lunch only

先附 / 茶碗蒸し / 鯛胡麻醤油御膳 香の物 薬味 お出汁 / 甘味
Appetizer, Steamed Egg Custard, Japanese Rice with Seabream
Japanese Pickles and 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

鯛かぶらムース 炙り鯛 蕪 雲丹 花穂 山葵

Sea bream and turnip mousse, sea urchin and wasabi

上 段

SEASONAL DELICACIES

桜鱒落焼き 蛸手毬寿司 出汁巻き卵 チーズ合鴨生ハム乗せ

蓬麩田楽 蛭烏賊香煎揚げ 蚕豆蜜煮 葩百合根 酢蓮根桜花漬け

Grilled cherry salmon with butterbur, Octopus temari sushi, Japanese egg omelette,
Cheese with duck prosciutto, Grilled wheat gluten with miso,
Crispy firefly squid, Candied fava beans, Lily root, Pickled lotus root with Sakura

弁 当

BENTO BOX

造り 炙り帆立と春野菜の昆布ドレッシング掛け

Seared scallops and seasonal vegetables with kelp dressing

煮物 うすいおかき揚げ饅頭

Simmered green peas dumpling with thick vegetable sauce

揚物 浅利と菜の花搔き揚げ

Deep-fried clams and canola flower

強肴 江戸菜炒り浸し

Boiled Japanese mustard greens, fried tofu and bacon

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

鯛かぶらムース 炙り鯛 蕪 雲丹 花穂 山葵

Sea bream and turnip mousse, sea urchin and wasabi

上段

SEASONAL DELICACIES

桜鱒 蕨焼き 蛸手毬寿司 出汁巻き卵 チーズ合鴨生ハム乗せ

蓬麩田楽 螢烏賊香煎揚げ 蚕豆蜜煮 葩百合根 酢蓮根桜花漬け

Grilled cherry salmon with butterbur, Octopus temari sushi, Japanese egg omelette,

Cheese with duck prosciutto, Grilled wheat gluten with miso,

Crispy firefly squid, Candied fava beans, Lily root, Pickled lotus root with Sakura

弁当

BENTO BOX

造り 本日のおすすめ二種

Two kinds of sashimi

煮物 うすいおかき揚げ饅頭

Simmered green peas dumpling with thick vegetable sauce

揚げ物 浅利と菜の花搔き揚げ

Deep-fried clams and canola flower

強肴 江戸菜炒り浸し

Boiled Japanese mustard greens, fried tofu and bacon

食事

RICE

筍と若布釜炊き御飯

Steamed Japanese rice with bamboo shoot and seaweed

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

蛍烏賊と春野菜 生姜共餡掛け 筍 独活 うるい 散らし花穂
Firefly squid and seasonal vegetables with thick ginger sauce

御
椀

SOUP

炙り鯛 桜素麺 桜大根 豆腐 うぐいす菜 口、木の芽
Seared sea bream with noodles, daikon and tofu

造
り

SASHIMI

青利烏賊 塩、酢橘 / 白身魚そぎ造り あおさ海苔醤油 / 帆立 昆布ドレッシング
Squid with salt and citrus / White fish with seaweed soy sauce / Scallops with kelp dressing

焼
物

GRILLED DISH

桜鱒落焼き
Grilled cherry salmon with butterbur

強
肴

SEASONAL DISH

浅利と菜の花搔き揚げ
Deep-fried clams and canola flower

食
事

RICE

筍と若布釜炊き御飯
Steamed Japanese rice bamboo shoot and seaweed

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

蛍烏賊と春野菜 生姜共餡掛け 筍 独活 うるい 散らし花穂
Firefly squid and seasonal vegetables with thick ginger sauce

茶
碗
蒸
し

EGG CUSTARD

鶏 海老 椎茸 若布餡 生姜
Chicken, shrimp, shiitake mushroom and thick seaweed sauce

造
り

SASHIMI

青利烏賊 塩、酢橘 / 白身魚そぎ造り あおさ海苔醤油 / 帆立 昆布ドレッシング
Squid with salt and citrus / White fish with seaweed soy sauce / Scallops with kelp dressing

海
鮮

SEAFOOD DISH

桜鱒落焼き または 天婦羅の盛り合わせ
Grilled cherry salmon with butterbur 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