

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.

鰻せいろ蒸し【期間限定】

Steamed Japanese rice with eel in a steaming basket

Limited time only

先附 / 鰻のせいろ蒸し / 肝吸 /

香の物 / 薬味 / お出汁 / 甘味

Appetizer, Steamed Japanese rice with eel in a steaming basket,
Eel liver soup, Japanese pickles and Dessert

¥9,000

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

鱸寄せ 花穂 ラディッシュ 彩芽野菜 生姜 美味出汁
Pike conger with dashi jelly, microgreens, ginger

上 段

SEASONAL DELICACIES

鱸たれ焼き 有馬山椒 焼き穴子手毬寿司 厚焼き玉子 南京麩小倉餡掛け
オクラ烏賊合い混ぜ 蛸柔らか煮 鰯生姜煮 酢蓮根杏漬け
Grilled sea bass with sweet soy sauce, conger eel temari sushi, Japanese egg omelette
Pumpkin wheat gluten with red bean paste, marinated okra and squid, simmered octopus
Simmered sardines with ginger, pickled lotus root with apricot

弁 当

BENTO BOX

造り 炙り鮪 茗荷 胡瓜 紫芽 大根 万能葱 大葉 花穂 ちり酢ドレッシング
Tuna salad with citrus dressing

煮物 枝豆饅頭と茄子オランダ煮 鶏そぼろ餡掛け 叩き枝豆
Simmered edamame dumpling and eggplant with chicken sauce

揚げ物 玉蜀黍と海老のかき揚げ 甘醤油卸し
Deep-fried corn and shrimp

強肴 壬生菜と塩豚浸し 薄揚げ 姫唐柿 とろろ芋 生胡椒
Boiled Japanese Mibuna greens, pork, fried tofu, tomatoes and yam with pepper

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 附

APPETIZER

鱧寄せ 花穂 ラディッシュ 彩芽野菜 生姜 美味出汁

Pike conger with dashi jelly, microgreens, ginger

上 段

SEASONAL DELICACIES

鱸たれ焼き 有馬山椒 焼き穴子手毬寿司 厚焼き玉子 南京麩小倉餡掛け

オクラ烏賊合い混ぜ 蛸柔らか煮 鰯生姜煮 酢蓮根杏漬け

Grilled sea bass with sweet soy souce and Conger eel temari sushi, Japanese egg omelette

Pumpkin and Wheat Gluten with Red Bean Paste, Marinated okra and squid simmered octopus

Simmered sardines with ginger, Pickled lotus root with apricot

弁 当

BENTO BOX

造り 本日のおすすめ二種

Two kinds of sashimi

煮物 枝豆饅頭と茄子オランダ煮 鶏そぼろ餡掛け 叩き枝豆

Simmered edamame dumpling and eggplant with chicken sauce

揚げ物 ブッキーニと海老のかき揚げ

Deep-fried zucchini and shrimp

強肴 壬生菜と塩豚浸し 薄揚げ 姫唐柿 とろろ芋 生胡椒

Boiled Japanese Mibuna greens, pork, fried tofu tomatoes and yam with pepper

食 事

RICE

玉蜀黍の釜炊き御飯

Steamed Japanese rice with corn

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 dietary restrictions, please inform one of our team members.

先
附

APPETIZER

焼き茄子 焼き無花果 胡麻クリーム掛け 蒸し鶏 オクラ 長芋 花穂 散らし金魚草
Grilled eggplant and fig with sesame sauce, steamed chicken, okra and yam potato

御
椀

SOUP

夏鴨団子 冬瓜 焼き葱 錦糸瓜 口、生姜
Duck dumpling, Winter melon, scallions ,spaghetti squash and ginger

造
り

SASHIMI

青利烏賊 塩・ライム / 炙り鮪 ちり酢ドレッシング / 鯛造り 若布醤油 芽物色々
Squid with salt and lime / Tuna with citrus dressing / Sea bream with seaweed soy sauce

焼
物

GRILLED DISH

かます味噌甚太焼き
Grilled Barracuda with Miso and Edamame paste

強
肴

SEASONAL DISH

ズッキーニと海老のかき揚げ
Deep-fried zucchini and Shrimp

食
事

RICE

玉蜀黍の釜炊き御飯
Steamed Japanese rice with corn

甘
味

DESSERT

甘味
Dessert of the day

凜

RIN

¥20,000

数量限定
Limited Quantity

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

焼き茄子 焼き無花果 胡麻クリーム掛け 蒸し鶏 オクラ 長芋 花穂 散らし金魚草

Grilled eggplant and fig with sesame sauce, steamed chicken, okra and yam potato

茶
碗
蒸
し

EGG CUSTARD

海老 ブッキーニ 焼蒲鉾 銀餡 揚げ玉蜀黍

Shrimp, zucchini, grilled fish cake, fried corn and thick sauce

造
り

SASHIMI

青利烏賊 塩・ライム / 炙り鮪 ちり酢ドレッシング/ 鯛造り 若布醤油 芽物色々

Squid with salt and lime / Tuna with citrus dressing / Sea bream with seaweed soy sauce

海
鮮

SEAFOOD DISH

かます味噌甚太焼き または 天婦羅の盛り合わせ

Grilled Barracuda with Miso and Edamame paste 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 留碗

Five pieces of sushi and miso soup

甘
味

DESSERT

甘味

Dessert of the day

