



S O U T E N

W A S H O K U  
Contemporary Japanese Dining

新潟産こしひかりを使用しております。  
Our SUSHI rice is NIIGATA KOSHIHIKARI.

特定原材料7品目食物アレルギー  
(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)  
お持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients  
(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、  
料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety,  
we may be unable to serve you with food or beverages.

全てのメニューを同一の厨房で調理するため、  
アレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。

All items on the menu are cooked in the same kitchen facility,  
so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。  
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

表記料金には消費税が含まれております。  
別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。  
Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

# 檜 ～HINOKI～

(ランチ懐石 / Lunch Course)

¥ 8,000

## 前菜 ZENSAI

マスカルポーネムース 天豆蜜煮 黒皮南瓜餅 のし梅 オレンジエスプーマ  
桜海老とうるいの香辛お浸し 刻みドライソーセージ  
焼目帆立貝と納豆小茶碗蒸し くこの実 青葱 和芥子ソース掛け  
Mascarpone Moose Boiled Broad Beans with Honey Black Pumpkin Rice Cake · Plum Jam Agar · Orange Espuma  
Sakura Shrimp & Boiled Uru in Spice.  
Grilled Scallop & Natto Steamed Egg Custard.

## お椀 WAN

蕪みぞれ吸 オリーブ風味  
筍味噌真丈 米粉麺 花びら人参 菜の花 鯛くず煮  
Turnip Soup Olive Flavor.  
Bamboo Shoot Miso Fish Dumpling , Rice Noodle , Carrot , Canola Flower , Boiled Sea Bream

## 造り TSUKURI

お造り盛り合わせ 飾り野菜 泡醤油 山葵  
Assorted Sashimi, Vegetables, Wasabi, Plum soy sauce.

## 煮物 NIMONO

紫芋薯蕷蒸し 露味噌ソース  
白身魚 飯蛸旨煮 青露 鍵蕨  
Steamed Purple Potato with White Fish Butterbur Miso Sauce.  
White Fish , Steamed Octopus , Green Butterbur , Key Bracken

## 焼物 YAKIMONO

アボカド釜デミグラスグラタン  
牛タン グリーンアスパラガス コンキリエ  
栄螺つぼ焼プロヴァンスバター  
Avocado Demi Glacé Gratin.  
Beef Tongue , Green Asparagus , Pasta Shell  
Grilled Turban Shell with Provence Butter.

## 食事 SHOKUJI

赤梅香りご飯 釜上げしらすとザーサイ和え  
大戸甘味噌汁 長芋たまり漬  
Red Plum Rice Boiled Whitebaite & Pickles  
Miso soup / Yam in soy sauce.

## デザート DESSERT

生姜のプリン 抹茶ソース  
バナナココナッツミルク ナタデココ  
Ginger Pudding Green Tea Sauce / Banana , Coconut Milk , Nata De Coco

# 櫛 ～KASHI～

(オールプリフィックスコース / Prefix Course)

¥ 6,000

～下記の前菜・温物・メイン・食事・デザートより一品ずつお選びください～

Choose each Appetizer, Hot Dish, Main, Meal and Dessert from a la carte menu

## 前菜 Appetizer

- 1 ホールポテトサラダ 胡麻ドレッシング  
Potato Salad
- 2 ズワイ蟹と青菜のお浸し  
Vinegar crab and Green Vegetables
- 3 お造り二種盛り合わせ  
2 kind of Sashimi
- ★ 4 生ハムと焼アスパラガス ミモレットチーズ掛け  
Mimolette cheese and Raw Ham, Asparagus
- 5 水雲グレープフルーツビネガー 蟹身  
Mozuku seaweed
- 6 野菜サラダ 和風ドレッシング  
Green Salad

## 温物 Hot Dish

- ★ 7 白い卵の茶碗蒸し イクラ醤油漬掛け 柚子  
Steamed Egg Custard with Salmon roe
- 8 お椀 (筍味噌真丈 蕪吸)  
soup bambooshoot & miso with fish dumpling
- 9 新じゃが芋のポタージュ  
Potage of potato

## メイン Main

- 1 0 お造り四種盛り合わせ / 本日の焼魚  
4 kind of Sashimi and Today's grilled fish
- ★ 1 1 イベリコ豚角煮揚げ黒酢ソース / 海老フライタルタルソース  
Deep-fried Iberian pork with Black vinegar sauce, Deep-fried shrimp with Tartar sauce
- 1 2 天婦羅盛り合わせ / 鮪山掛け  
Assorted TEMPURA / Yam on Fresh Tuna
- 1 3 鰻蒲焼き / 白身魚のそばカルパッチョ  
Grilled eel / White fish Carpaccio with Soba
- 1 4 和牛ステーキ 焼野菜添え  
Japanese Beef Steak grilled vegetables
- 1 5 霧島豚ロースとんかつ (カレー風味) / 揚げ豆腐木の子あん掛け  
Deep-fried pork cutlet / Deep-fried Tofu
- 1 6 油林鶏タルタル / 揚げ豆腐木の子あん掛け  
Chinese style Chicken with Tartar / Deep-fried Tofu
- 1 7 鹿児島黒豚フィレとんかつ (カレー風味) / 揚げ豆腐木の子あん掛け  
Deep-fried pork cutlet / Deep-fried Tofu

## 食事 Meal

- 1 8 南魚沼産こしひかりの食事セット (味噌汁・香の物)  
Meal Set(Domestic rice/Pickles/Miso soup)
- 1 9 冷製大江戸そば 又は 温製大江戸そば  
Cold soba or Hot soup soba
- 2 0 冷製稲庭うどん 又は 温製稲庭うどん  
Cold udon or hot soup udon
- ★ 2 1 梅香炊き込みご飯 釜上げしらすザーサイ和え (味噌汁・香の物)  
Red Plum Rice Boiled Whitebaite & Pickles , Miso soup, Japanese pickles
- 2 2 寿司四貫盛り (味噌汁)  
4 kind of SUSHI and Miso Soup
- 2 3 海老と野菜あん掛けかた焼きそば  
Crispy noodles with Shrimp and Vegetables Sauce

## デザート Dessert

- 2 4 あんみつとアイスクリーム  
ANMITSU with Today's Sherbet
- 2 5 フルーツ盛り合わせとアイスクリーム  
Assorted Fruits with Today's Sherbet
- ★ 2 6 ブルーキュラソー杏仁豆腐とアイスクリーム  
Blue Curacao Almond Jelly with Today's Sherbet
- 2 7 焼餅おしることアイスクリーム  
Sweet Red bean soup with Today's Sherbet
- 2 8 今月のケーキとアイスクリーム  
Cake with Today's Sherbet
- 2 9 生姜プリンとアイスクリーム  
Ginger Pudding with Today's Sherbet

★ 料理長おすすめメニュー  
Chef's Recommended menu

# ランチ膳

～紺碧～ 握り寿司 ¥7,000

Konpeki

Nigirisushi 10 pieces (sushi shaped by hand) , Roll Sushi,miso soup , dessert

先付

握り寿司 握り10貫 巻物1本

お椀

デザート

～群青～ 握り寿司 ¥4,500

Gnujyo

Nigirisushi 8 pieces (sushi shaped by hand) , Roll Sushi.miso soup , dessert

先付

握り寿司 握り8貫 巻物1本

お椀

デザート

～花浅葱～ ばらちらし寿司 ¥4,500

Hanaasagi

Barachirashi sushi (type of sushi with a variety ingredients sprinkled on the rice)

miso soup , dessert

先付

ばらちらし

お椀

デザート

鹿児島黒豚フィレとんかつ膳 ¥4,000

Deep-fried pork filet cutlet, sashimi, salad, rice, miso soup, pickles, dessert

鹿児島黒豚フィレとんかつ (カレー風味)

お造り二種 サラダ ドレッシング

南魚沼産こしひかり 味噌汁 香の物 デザート

霧島豚ロースとんかつ膳 ¥3,500

Deep-fried pork sirloin cutlet, sashimi, salad, rice, miso soup, pickles, dessert

霧島豚ロースとんかつ (カレー風味)

お造り二種 サラダ ドレッシング

南魚沼産こしひかり 味噌汁 香の物 デザート