



S O U T E N

W A S H O K U

Contemporary Japanese Dining

南魚沼産こしひかりを使用しております。

Our rice is MINAMI UONUMA KOSHIHIKARI.

お寿司では、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(10%)を加算させていただきます。
Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

檜 ～HINOKI～

(ランチ懐石 / Lunch Course)

¥ 8,000

前菜 ZENSAI

ミントと南瓜の紅茶浸し レモン
レーズンバターと慈姑のムース 飾り野菜 ラム酒エスプーマ
フォアグラのスパイス小茶碗蒸し

Mint & Pumpkin in Tea, Lemon.
Raisin & Arrowhead Moose, Vegetables, Rum Espuma.
Foie Gras & Spice steamed Egg Custard.

お椀 WAN

カシューナッツ真丈コンソメスープ
菜の花 竹の子 京人参 合鴨

Cashew Nuts with fish dumpling consomme soup.
Canola Flower, Bamboo, Sprout, Carrot, Duck.

造り TSUKURI

お造り三種盛り合わせ 妻野菜 山葵 醤油 梅肉醤油

Assorted Sashimi, Vegetables, Wasabi, Plum soy sauce.

煮物 NIMONO

鱈ジンジャー蒸し葱味噌ソース掛け
レタス もやし 春巻皮 トマト 白子揚げ

Steamed Ginger Cod with Green Onion Miso sauce.
Lettuce, Bean Sprout, Spring Roll Skin, Tomato, Fried Soft Roe.

温物 ONMONO

チャーシューフライのデミグラスソース
海老芋 色目野菜 ポテトサラダ
ふぐ立田揚げチリソース

Fried & Roasted Pork with Demi Glace Sauce.
Taro, Vegetables, Potato salad.
Fried Blowfish with chili sauce.

食事 SHOKUJI

帆立貝とミネストローネスープ炊き込みご飯 大戸甘味噌汁 香の物

Scallop & Minestrone Rice, Miso soup, Japanese pickles.

デザート DESSERT

ブルーキュラソー杏仁豆腐 フルーツ盛り合わせ

Blue Curacao Almond Jelly, Assorted Fruits.

檜 ～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 (ベーコンの真丈 コンソメ出汁)
soup Steamed Bacon, Consommé soup
- 9 蕪のポターージュ
Potage of turnip

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 帆立貝とミネストローネスープ炊き込みご飯 (味噌汁・香の物)
Meal Set (Scallop & Minestrone Rice rice/Pickles/Miso soup)
- 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 あんみつとシャーベット
ANMITSU with Today's Sherbet
- 2 5 フルーツ盛り合わせとシャーベット
Assorted Fruits with Today's Sherbet
- ★ 2 6 ブルーキュラソー杏仁豆腐とシャーベット
Blue Curacao Almond Jelly with Today's Sherbet
- 2 7 焼餅おしることシャーベット
Sweet Red bean soup with Today's Sherbet
- 2 8 今月のケーキとシャーベット
Cake with Today's Sherbet
- 2 9 八海山甘酒プリン (コヒ-風味) とシャーベット
Sweet Sake 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