



S O U T E N

WASHOKU  
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 KOSHIIHAKARI.

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 KOSHIIHAKARI.

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 marker

表記料金には消費税が含まれております。  
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

白い卵で作る香味小茶碗蒸し ベーコン 銀杏 くこの実 焦がしチーズ 醤油ソース  
クビレズタとミネストローネの泡 ツナと胡瓜 貝割菜  
松茸と春菊の蟹味噌浸し ずわい蟹

Steamed White Egg Custard

Green Caviar and Minestrone Foam Tuna / Cucumbers / White Radish Sprouts  
Matsutake Mushroom and Crown Daisy with Crab Miso / Snow Crab

## お椀 WAN

紫芋のポタージュ

白玉胡麻揚げレーズンバター クルトン

Purple Sweet Potato Potage

Fried Sesame Rice Flour Dumplings with Raisin Butter

## お造り TSUKURI

お造り盛り合わせ 妻野菜 山葵 醤油

Assorted Sashimi

## 煮物 NIMONO

金目鯛梅香燕らスチーム

紅葉人参 いちよう丸十 栗 九条葱 菊花柚子ソース掛け

Steamed Plum flavored Kinmedai Fish and Turnip

## 焼物 YAKIMONO

アボカドチーズグラタン 牛タン コンキリエ ずわい蟹つめ 色野菜  
骨付きフランク東寺揚げ

Avocado Cheese Gratin / Beef Tongue / Shell Pasta / Snow Crab / Vegetables  
Fried Sausage with Bone

## 食事 SHOKUJI

蛸コンソメ炊き込みご飯 大戸甘味噌汁 香の物

Octopus Consommé Rice / Miso Soup / Japanese Pickles

## デザート DESSERT

八海山甘酒プリン フルーツ盛り合わせ

Sweet Sake Pudding / 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 和風ドレッシング  
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 竹炭とマッシュルームの真丈 トマト味噌スープ  
soup Bamboo Charcoal and Mushroom Soup
- 9 紫芋のポタージュ  
Purple Sweet Potato Potage

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 / 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 / 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 蛸コンソメ炊き込みご飯 (味噌汁・香の物)  
Meal Set ( Cooked 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 杏仁豆腐とシャーベット  
Almond Jerry 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 八海山甘酒プリンとシャーベット  
Sweet Sake Pudding with Today's Sherbet

## 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  
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  
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