



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.

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.

下記7品目食物アレルギーのあるお客さまは、係りにお申し出ください。
厨房内の調理器具は十分な洗浄を施しておりますが、
すべての食材を同一環境で調理しております。
Please inform us if you have food allergies to below 7 ingredients.
Please be advised that all ingredients are prepared in the same kitchen.



檜 ～HINOKI～

(ランチ懐石 / Lunch Course)

¥ 8,000

前菜 ZENSAI

空芯菜芥子浸し 焼目青利烏賊 夏草花
トマトのムース ヤングコーン グリーンアスパラガス ベーコン
鱧と焼葱の黒酢漬け 玉葱 色ピーマン
Vinegar Chinese water Spinach
Mousse of Tomato with becon and Vegetables
Pike conger and Leek cooked with Black Vinegar

お椀 WAN

枝豆ポタージュ
赤しば漬け 玉蜀黍バター
Potage of green soybeans

お造り TSUKURI

お造り盛り合わせ 妻野菜 山葵 醤油
Assorted Sashimi

煮物 NIMONO

鱧場蟹と丸豆腐の香味揚げ出汁
隠元豆掻き揚げ 南瓜 アボカド ドラゴンフルーツ
Taste of curry, Deep-Fried Crab and Tofu

焼物 YAKIMONO

鮎と鱧子ポテトカダイフ巻
添え野菜 甘味噌ソース
Grilled Turban cournutus with Butter cod roe's sauce

蒸物 MUSHIMONO

フォアグラ茶碗蒸し
ボン酢餡 青葱
Foie gras Steamed egg custard

食事 SHOKUJI

玉蜀黍ご飯 大戸甘味噌汁 香の物
Rice cooked with Corn/ Miso Soup / Japanese Pickles

デザート DESSERT

ジンジャープリン 果実盛り合わせ
Ginger 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 今月のお吸い物
Today's soup
- 9 枝豆のポタージュ
Potage of Green soybeans

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/鯖山掛け
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 霧島豚のとんかつ/芋まんじゅう木の子あん掛け
Deep-fried pork cutlet / Taro-potato sharped of Potato
- 1 6 油林鶏タルタル/芋まんじゅう木の子あん掛け
Chinese style Chicken with Tartar / Taro-potato sharped of Potato

★ 料理長おすすめメニュー

Chef's Recommended menu

食事 Meal

- 1 7 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 8 冷製大江戸そば 又は 温製大江戸そば
Cold soba or Hot soup soba
- 1 9 冷製稲庭うどん 又は 温製稲庭うどん
Cold udon or hot soup udon
- ★ 2 0 今月の炊き込みご飯 (味噌汁・香の物)
Meal Set (Cooked rice/Pickles/Miso soup)
- 2 1 寿司四貫盛り (味噌汁)
4 kind of SUSHI and Miso Soup
- 2 2 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 3 あんみつとシャーベット
ANMITSU with Today's Sherbet
- 2 4 フルーツ盛り合わせとシャーベット
Assorted Fruits with Today's Sherbet
- ★ 2 5 杏仁豆腐とシャーベット
Almond Jerry with Today's Sherbet
- 2 6 焼餅おしることシャーベット
Sweet Red bean soup with Today's Sherbet
- 2 7 今月のケーキとシャーベット
Cake with Today's Sherbet
- 2 8 フルーツタルトとシャーベット
Fruits Tart 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

霧島豚とんかつ膳

¥3,500

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

霧島豚とんかつ

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