



メニュー

2025年7月1日～8月31日



カウンター席限定 Counter seat only

# — 華 —

HANA

その日仕入れた旬のネタを、板前が厳選してご提供いたします。

¥15,000

先付け

Appetizer

御凌ぎ

Light dish

刺身

Sashimi

焼き物

Grilled dish

蒸し物

Steamed dish

寿司

Sushi

お椀

Soup

甘味

Desserts

前菜四種盛り合わせ

Red vinegar 4pieces

赤酢の三貫

Red vinegar 3pieces

刺身三種盛り

Assorted Sashimi(3kinds)

季節の焼き魚

Grilled fish

茶碗蒸し 蟹餡かけ

Steamed egg custard with crab in starchy sauce

握り七貫 巻物

Sushi 7pieces and Roll

赤出汁

Miso soup

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts

# — 握り寿司十貫 —

NIGIRI SUSHI(10kinds)

¥8,500

寿司

Sushi

本鮪とろ おすすめ白身二貫

Fatty tuna Recommended 2kind of white fish

光物 貝類 烏賊 海老

Silver skinned fish Shellfish Squid Prawn

いくら 穴子 玉子

Salmon roe Conger eel Egg Miso soup

お椀

Soup

赤出汁

Miso soup



# — 匠 —

TAKUMI

¥20,000

## 前菜

Appetizer

## 前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

## 刺身

Sashimi

## 刺身四種盛り

Assortment of 4 types

## 蒸し物

Steamed food

## 茶碗蒸し

Steamed egg custard

## 蟹餡かけ

Starchy sauce

## 揚げ物

Fried food

## 天婦羅盛り合わせ

Assorted tempura

## 焼物

Grilled dish

## 蝦夷鮑の鉄板焼き

Grilled abalone

## 寿司

Sushi

## 本鮪とろ 白身 活け車海老 貝類

Fatty Tuna White-fish Live tiger prawns Shellfish

## 光物 雲丹 穴子

Silver skinned fish Sea urchin Conger eel

## お椀

Soup

## 赤出汁

Miso soup

## 甘味

Desserts

## デザート盛り合わせ

Assortment of desserts



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

# — 寿司&ステーキコース —

Sushi & steak course

## ¥16,000

### 前菜

Appetizer

### 刺身

Sashimi

### 蒸し物

Steamed food

### ステーキ

Steak

### 寿司

Sushi

### お椀

Soup

### 甘味

Desserts

### 前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

### 刺身三種盛り

Assorted Sashimi(3kinds)

### 茶碗蒸し

### 蟹餡かけ

Steamed egg custard Starchy sauce

### 和牛サーロインステーキ

Japanese beef Sirloin steak

### 本鮪とろ 白身 海老 貝類

Fatty Tuna White-fish Prawn Shellfish

### 光物 いくらの小井 鉄火巻き

Silver skinned fish Salmon roe small bowl Tuna roll

### 赤出汁

Miso soup

### デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts



+ ¥1,500 でフィレステーキに変更できます  
+ ¥1,500 can be changed to filet

# — 橘 —

TACHIBANA

### 前菜

Appetizer

### 蒸し物

Steamed food

### 寿司

Sushi

### お椀

Soup

### 甘味

Desserts

### 前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

### 茶碗蒸し

### 蟹餡かけ

Steamed egg custard Starchy sauce

### 本鮪とろ 本鮪赤身 白身 海老 貝類

Fatty tuna Tuna White-fish Prawn Shellfish

### 光物 雲丹 烏賊 穴子 とろたく巻き

Silver skinned fish Sea urchin Squid Conger eel Fatty tuna&pickled radish roll

### 赤出汁

Miso soup

### デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts

## ¥12,000

+ ¥1,000 で焼き魚をつけられます

+ ¥1,000 can be addition to Grilled fish



# お好み寿司(一貫)・巻きもの Sushi(one piece)・Roll

1個の価格になります

大とろ炙り Roasted Fatty tuna	¥1,400	小肌 Dotted gizzard shad	¥450
大とろ Fatty tuna	¥1,400	穴子 Conger eel	¥600
中とろ Medium fatty tuna	¥1,300	穴子一本 Big conger eel	¥2,000
赤身 Lean tuna	¥700	つぶ貝 Whelk	¥1,250
赤身漬け Pickled tuna	¥700	煮鮑 Boiled abalone	¥890
鯛 Sea bream	¥900	北寄貝 Sakhalin surf clam	¥850
鯛 Flathead	¥900	帆立貝 Scallop	¥800
鰈 Flatfish	¥900	烏賊 Squid	¥770
羽太(はた) Grouper	¥850	たこ Octopus	¥450
金目鯛 Red bream	¥650	いかげそ Squid tentacles	¥240
縞鯨(しまあじ) Stiped jack	¥650	雲丹(うに) Sea urchin	¥2,500
伊佐木 Threeling grunt	¥650	いくら Salmon roe	¥750
鯉 Skipjack tuna	¥650	数の子 Herring roe	¥550
さより Halfbeak	¥770	子持ち昆布 Kelp with herring roe	¥550
鱻 Sand borer	¥770	ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	¥1,200
鯨(あじ) Horse mackerel	¥550	車海老 Boiled prawn	¥1,000
ねぎとろ巻き Negitoro winding	¥2,200	玉子 Sushi egg	¥300
とろたく巻き Fatty tuna & pickled radish roll	¥2,200	お新香巻き Pickled radish roll	¥450
わさび巻き Wasabi roll	¥1,350	梅しそ巻き Plum shiso roll	¥450
赤身鉄火巻き Lean tuna roll	¥1,200	かんぴょう巻き Kanpyo roll	¥450
穴子きゅうり巻き Conger eel and cucumber roll	¥1,200	かつば巻き Kappa roll	¥450

# — 刺身単品 —

大とろ Fatty tuna	¥4,200	鱈(あじ) Horse mackerel	¥1,650
中とろ Medium fatty tuna	¥3,900	小肌 Dotted gizzard shad	¥1,350
赤身 Lean tuna	¥2,100	つぶ貝 Whelk	¥3,800
赤身漬け Pickled tuna	¥2,100	煮鮑 Boiled abalone	¥2,670
鯛 Sea bream	¥2,700	北寄貝 Sakhalin surf clam	¥2,550
鯛 Flathead	¥2,700	帆立貝 Scallop	¥2,400
鰈 Flatfish	¥2,700	烏賊 Squid	¥2,310
羽太(はた) Grouper	¥2,550	たこ Octopus	¥1,350
金目鯛 Red bream	¥1,950	いかげそ Squid tentacles	¥720
縞鰯(しまあじ) Stiped jack	¥1,950	雲丹(うに) Sea urchin	¥7,700
伊佐木 Threeling grunt	¥1,950	いくら Salmon roe	¥2,250
鰹 Skipjack tuna	¥1,950	数の子 Herring roe	¥1,650
さより Halfbeak	¥2,310	ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	¥3,600
鱈 Sand borer	¥2,310	車海老 Boiled prawn	¥3,000

## 《 刺身盛り合わせ 》

刺身盛り合わせ(一人前) ¥4,200

Assorted sashimi(For 1 person)

刺身盛り合わせ(二~三人前) ¥7,600

Assorted sashimi(For 2~3 people)

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示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。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

# 一品料理

A la Carte

- |  |        |
|--|--------|
| •もずく酢<br>Mozuku vinegar                                    | ¥650   |
| •季節のお浸し<br>A side dish of boiled seasoned vegetables       | ¥650   |
| •冷奴(自家製)<br>Cold tofu                                      | ¥700   |
| •茶碗蒸し<br>Steamed egg custard                               | ¥800   |
| •自家製豆腐のサラダ～焙煎胡麻ドレッシング～<br>Tofu sarada                      | ¥800   |
| •香の物盛り合わせ<br>Assorted Japanese pickles                     | ¥850   |
| •野菜の炊き合わせ<br>Simmered assorted vegetables                  | ¥850   |
| •子持ち昆布<br>Vinegared octopus                                | ¥1,200 |
| •季節の焼魚<br>Grilled seasonal fish                            | ¥1,200 |
| •たこぶつ<br>Boiled octopus                                    | ¥1,600 |
| •たこの柔らか煮<br>Soft stewed octopus                            | ¥1,600 |
| •酢の物の盛り合わせ<br>Vinegared food                               | ¥1,600 |
| •珍味3種<br>Delicacies (3kinds)                               | ¥1,600 |
| •活車海老の塩焼き(1本)<br>Grilled prawns with salt                  | ¥1,900 |
| •天婦羅盛り合わせ<br>Assorted tempura                              | ¥2,000 |
| •煮穴子(タレまたは塩)<br>Boiled conger eel (sauce or salt)          | ¥2,000 |
| •鰻(蒲焼または白焼)<br>Grilled eel                                 | ¥6,500 |
| •黒毛和牛サーロインステーキ 120g<br>Special Japanese beef sirloin steak | ¥7,200 |
| •黒毛和牛フィレ 100g<br>Special Japanese beef tenderloin steak    | ¥8,400 |

## 数量限定

### 《おすすめ握り》

活車海老(一貫) Live prawn	¥1,900
活蝦夷鮑(一個) Live Ezo Abalone	¥3,500

### 《おすすめ刺身》

活車海老(二本) Live prawn	¥3,800
活蝦夷鮑 Live Ezo Abalone	¥3,500
赤出汁 Miso Soup	¥300