

おすすめ一品料理

A la carte menu

先 附

Appetizer

- 1、旬菜2種盛り合わせ ¥1,300
酒粕豆腐 落当座煮 美味出汁餡
青菜浸し さくらえび
Sake lees *tofu* Simmered butterbur *Dashi* soup stock
Soaked green *Sakura* shrimp
- 2、旬菜3種盛り合わせ ¥1,800
酒粕豆腐 スワイ蟹 山葵 美味出汁餡
炙り帆立 野菜南蛮酢 すだれ麩オランダ煮 セルフィーユ
数の子 系賀喜
Sake lees *tofu* Snow crab *Wasabi* *Dashi* soup stock
Roasted scallop Vinegared vegetables Simmered bean curd skin *yuba*
Chervil Herring roe Dried bonito
- 3、野菜サラダ(わさび醤油 または 胡麻ドレッシング) ¥700
Salad (wasabi-soy sauce dressing or sesame dressing)

お 椀

Soup

- 4、スープ蒸し 鶏落部煮 粟麩オランダ煮 山葵 青葱 ¥1,100
Simmered soup Simmered chicken
Simmered *yuba* with wheat gluten *Wasabi* Green onion
- 5、白味噌仕立て ¥1,500
蓮根饅頭そばろ射込み 落 梅麩 溶き芥子
White *miso* soup
Sweet bun with lotus root Butterbur Bean curd skin *yuba* Mustard

お造

Sashimi

- | | |
|---------------------------|--------|
| 6、お造り三種盛り合わせ | ¥3,400 |
| Assorted seasonal sashimi | |
| 7、お造り五種盛り合わせ | ¥5,600 |
| Assorted seasonal sashimi | |

焼物

Grilled dish

- | | |
|--|---------------|
| 8、鰯山椒焼き 酢取り茗荷 | ¥1,800 |
| Grilled yellowtail with Japanese pepper Vinegared Japanese g | |
| 9、鯖幽庵焼き 酢取り茗荷 | ¥2,000 |
| Grilled spanish mackerel Vinegared Japanese gineger | |
| 10、甘鯛若狭焼き 酢取り茗荷 | ¥4,500 |
| Grilled tilefish Vinegared Japanese ginger | |
| 11、黒毛和牛ステーキと焼き野菜 | |
| Grilled Japanese beef steak and vegetables | (80g) ¥4,860 |
| | (120g) ¥7,290 |
| | (160g) ¥9,720 |

※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。

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

※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。

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

※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

温 物

Steamed dish

- 12、 百合根まんじゅう ¥1,200
海老 敷大根 彩り野菜 山葵 鱈甲餡
Sweet bun with lily bulb
Shrimp *Daikon* radish Vegetables *Wasabi* *Bekkou* jum
- 13、 白扇揚げ 大根合め煮 筍 浅蛸餡 梅麩 ¥1,500
Deep-fried "HAKUSEN" stlyle
Simmered *daikon* radish Bamboo shoot
Japanese littleneck jum Bean curd skin *yuba*
- 14、 甘鯛酒蒸し ¥3,000
聖護院大根 筍 大黒本しめじ 青味野菜 柚子
Steamed tilefish with *sake*
Daikon radish bamboo shoot *Shimeji* mushroom
Green vegetables *Yuzu* citron

揚 物

Fried dish

- 15、 霧島豚ヒレカツ ¥1,850
KIRISHIMA pork fillet cutlet
- 16、 野菜天婦羅盛り合わせ(搔き揚げ・野菜) ¥3,100
Assorted vegetables *tempura*
- 17、 海老と野菜天婦羅盛り合わせ(海老3本・白身・野菜) ¥4,200
Prawns and assorted vegetables *tempura*

食事

Rice

- | | | |
|-----|--|--------|
| 18、 | 食事セット (御飯 香の物 味噌汁 小鉢) | ¥950 |
| | Steamed rice Japanese pickles <i>Miso</i> soup Small appetizer | |
| 19、 | 刻み穴子飯 香の物 留椀 | ¥1,500 |
| | Steamed rice with conger eel Japanese pickles <i>Miso</i> soup | |
| 20、 | 豚角煮 香の物 留椀 | ¥1,500 |
| | Steamed rice Simmered cubed pork Japanese pickles <i>Miso</i> soup | |
| 21、 | イクラ サーモン 香の物 留椀 | ¥1,800 |
| | Steamed rice Salmon roe and salmon Japanese pickles <i>Miso</i> soup | |
| 22、 | 蕎麦 | |
| | Buckwheat noodles | |
| | 冷製(もり蕎麦) cold | ¥1,400 |
| | 温製(きのこ蕎麦) hot (mushroom noodles) | ¥1,620 |

デザート

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 23、 | アイスクリーム(バニラ/抹茶/季節の果物ソルベ) | ¥620 |
| | Ice cream(Vanilla/Green tea/Fruits sorbet) | |
| 24、 | フルーツ盛り合わせ | ¥1,520 |
| | Assorted seasonal fruits | |
| 25、 | コーヒー・紅茶 | ¥770 |
| | Coffee/Tea | |

※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。

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

※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。

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

※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.