

— 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

蟹飴かけ

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

Silver skinned fish

いくらの小井

Salmon roe small bowl

鉄火巻き

Tuna roll

赤出汁

Miso soup

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts



+ ¥12,000 でステーキを

神戸牛サーロイン(100g)に変更できます

If you wish to change to Kobe beef ,
it will cost 12,000 yen.

+ ¥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

Silver skinned fish

雲丹

Sea urchin

烏賊

Squid

穴子

Conger eel

とろたく巻き

Fatty tuna&pickled radish roll

赤出汁

Miso soup

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts



¥12,000

ご宿泊者さま限定
1ドリンク+焼き魚 付き

(ご宿泊者のお客さまは、ルームキーをご提示ください)

+ ¥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

大とろ
Fatty tuna

¥1,400

中とろ
Medium fatty tuna

¥1,300

赤身
Lean tuna

¥700

赤身漬け
Pickled tuna

¥700

鯛
Sea bream

¥900

羽太(はた)
Grouper

¥850

縞鯨(しまあじ)
Striped jack

¥650

鯧(あじ)
Horse mackerel

¥550

小肌
Dotted gizzard shad

¥450

子持ち昆布
Kelp with herring roe

¥550

数の子
Herring roe

¥550

ねぎとろ巻き
Negitoro winding

¥2,200

とろたく巻き
Fatty tuna & pickled radish roll

¥2,200

わさび巻き
Wasabi roll

¥1,350

赤身鉄火巻き
Lean tuna roll

¥1,200

穴子きゅうり巻き
Conger eel and cucumber roll

¥1,200

ぼたん海老(ロシア産)
Botan shrimp(Made in Russia)

¥1,200

車海老
Boiled prawn

¥1,000

穴子
Conger eel

¥600

穴子一本
Big conger eel

¥2,000

つぶ貝
Whelk

¥1,250

煮鮑
Boiled abalone

¥890

北寄貝
Sakhalin surf clam

¥850

帆立貝
Scallop

¥800

烏賊
Squid

¥770

たこ
Octopus

¥450

水だこ
Giant Pacific Octopus

¥450

いかげそ
Squid tentacles

¥240

雲丹(うに)
Sea urchin

¥2,500

いくら
Salmon roe

¥750

玉子
Sushi egg

¥300

お新香巻き
Pickled radish roll

¥450

梅しそ巻き
Plum shiso roll

¥450

かんぴょう巻き
Kanpyo roll

¥450

かつば巻き
Kappa roll

¥450

— 刺身単品 —

大とろ Fatty tuna	¥4,200	つぶ貝 Whelk	¥3,800
中とろ Medium fatty tuna	¥3,900	煮鮑 Boiled abalone	¥2,670
赤身 Lean tuna	¥2,100	北寄貝 Sakhalin surf clam	¥2,550
赤身漬け Pickled tuna	¥2,100	帆立貝 Scallop	¥2,400
鯛 Sea bream	¥2,700	烏賊 Squid	¥2,310
羽太(はた) Grouper	¥2,550	たこ Octopus	¥1,350
縞鰯(しまあじ) Striped jack	¥1,950	いかげそ Squid tentacles	¥720
鰯(あじ) Horse mackerel	¥1,650	雲丹(うに) Sea urchin	¥7,700
小肌 Dotted gizzard shad	¥1,350	いくら Salmon roe	¥2,250
ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	¥3,600	数の子 Herring roe	¥1,650
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 Mozuku vinegar	¥650
•季節のお浸し Side dish of boiled seasoned vegetables	¥650
•冷奴 Cold tofu	¥700
•茶碗蒸し Steamed egg custard	¥800
•豆腐のサラダ〜焙煎胡麻ドレッシング〜 Tofu sarada	¥800
•野菜の炊き合わせ Simmered assorted vegetables	¥850
•子持ち昆布 Herring roe on kelp	¥1,200
•季節の焼魚 Grilled seasonal fish	¥1,200
•たこぶつ Boiled octopus	¥1,600
•酢の物の盛り合わせ Vinegared food	¥1,600
•活車海老の塩焼き(1本) Grilled prawns with salt	¥1,900
•天婦羅盛り合わせ (海老二尾、魚、野菜三種) Assorted tempura (Two shrimp, fish and Three kinds of vegetables)	¥2,000
•煮穴子(タレまたは塩) Boiled conger eel (sauce or salt)	¥2,000
•鰻 (蒲焼または白焼) Grilled eel	¥6,500
•神戸牛しぐれ煮 Kobe-beef prosciutto and Boiled in soy sauce	¥2,200
•黒毛和牛サーロインステーキ 120g Special Japanese beef sirloin steak	¥7,200
•黒毛和牛フィレ 100g Special Japanese beef tenderloin steak	¥8,400
•黒毛和牛シャトーブリアン 100g Special Japanese beef Chateaubriand	¥9,700

《おすすめ握り》

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

《おすすめ刺身》

活車海老(二本)	¥3,800
Live prawn	
活蝦夷鮑	¥3,500
Live Ezo Abalone	

赤出汁	¥300
Miso Soup	