

LUNCH

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。

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

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）を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 allergic 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, 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、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

All items on the menu are cooked in the same kitchen facility,
So there is a small possibility of cross contamination of allergic.

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 market.

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（13%）を加算させていただきます。

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

檜 ～HINOKI～

(昼懐石 Lunch Course)

¥8,000

前 菜 ZENSAI

里芋ムース 烏賊酒盗クリーム リナブルーゼリー
くこの実ソース白和え スワイ蟹 帆立山椒煮 四角豆
牛蒡オリーブ香り浸し 法蓮草 赤蒟蒻

Taro Mousse. Creamed Squid with Bonito Liver. Rina Blue Jelly.
Wolfberry. Snow Crab. Simmered Scallops Sansyo taste. Beans.
Marined Burdock Olive Taste. Spinach. Red Konjac.

温 物 ONMONO

フォアグラ茶碗蒸し
揚銀杏 滑子 ポン酢ソース 青葱

Steamed Egg Custard Foie Gras Taste
Fried Ginkgo. Nameko Mushroom. Ponzu Sauce. Green Onion.

造 り TSUKURI

盛り合わせ三種
飾り野菜 醤油 泡梅肉醤油

Assorted Sashimi.
Vegetables. Soy Sauce. Foam Plum Sauce.

煮 物 NIMONO

糸擦柚香蕪菁のスチーム
茎めかぶソース 栗 ベーコン

Yuzu Turnip Simmered Steam Itoyoli Sea Bream.
Stem Grip Sauce. Chestnut. Bacon.

焼 物 YAKIMONO

朴葉トマト味噌ディップ
手羽先香辛焼 つくねシリアル揚げ 蟹つめ 豆腐 木の子
水雲グレープフルーツビネガー漬け

Hoba Tomato Miso Dip.
Spicy Grill Chicken Wings. Fried Tsukune with Cereal. Crab Claw. Tofu. Mushroom.
Seaweed Grapefruit Vinegar Taste.

食 事 SHOKUJI

松茸と蓮根炊き込みご飯 香の物 大江戸甘味噌赤出汁

Cooked Rice Matsutake Mushroom and Lotus Root. Pickles. Miso Soup.

デザート DESSERT

プリン栗モンブラン 添え果実
Pudding with Mont Blanc. Fruit.

櫛 ～KASHI～

(オールプリフィックスコース／Prefix Course)

¥6,000

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, Dessert from a la carte menu.

前 菜 Appetizer

- 1 ホールポテトサラダ 胡麻ドレッシング
Potato Salad / Sesame Dressing
- 2 ズワイ蟹と青菜のお浸し
Boiled Crab & Green Vegetables
- 3 お造り二種盛り合わせ
2kinds 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 & Raw ham, Asparagus
- 5 水雲グレープフルーツビネガー 蟹身
Mozuku Seaweed Grapefruit Vinegar / Snow Crab
- 6 野菜サラダ 和風ドレッシング
Green Salad / Japanese Dressing

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 (ザーサイ真丈)
Soup (Chinese Pickles)
- 9 牛蒡のポタージュ
Potage of Burdock

メイン Main

- 10 お造り四種盛り合わせ／本日の焼魚
4kinds of Sashimi & Today's Grilled fish
- ★ 11 イベリコ豚角煮揚げ黒酢ソース／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
- 12 天婦羅盛り合わせ／鮪山掛け
Assorted tempura / Yam on Tuna
- 13 鰻蒲焼き／白身魚のそばカルパッチョ
Grilled eel / White fish Carpaccio with Soba
- 14 和牛ステーキ 焼野菜添え
Japanese beef steak with Grilled Vegetables
- 15 霧島豚ロースとんかつ (カレー風味)／揚げ豆腐木の子餡掛け
Deep Fried Pork Sirloin Cutlet (Curry flavor) / Deep Fried Tofu
- 16 油淋鶏タルタル／揚げ豆腐木の子餡掛け
Chinese style Fried Chicken with tartar / Deep Fried Tofu
- 17 鹿児島豚フィレとんかつ (カレー風味)／揚げ豆腐木の子餡掛け
Deep Fried Pork Fillet Cutlet (Curry flavor) / Deep Fried Tofu

食 事 Meal

- 18 食事セット(白飯・味噌汁・香の物)
Meal set (Steamed Rice / Pickles / Miso soup)
- 19 冷製大江戸そば 又は 温製大江戸そば
Cold soba or Hot soup soba
- 20 冷製稲庭うどん 又は 温製稲庭うどん
Cold udon or Hot soup udon
- ★ 21 松茸と蓮根の炊き込みご飯(味噌汁・香の物)
Cooked Matsutake mushroom Lotus root rice (Pickles / Miso soup)
- 22 寿司四貫盛り(味噌汁)
4kinds of Sushi / Miso soup
- 23 海老と野菜あん掛けかた焼きそば
Crispy noodles with shrimp & Vegetables sauce

デザート Dessert

- 24 あんみつ と 洋梨シャーベット
ANMITSU & Pear Sherbet
- 25 フルーツ盛り合わせ と 洋梨シャーベット
Assorted Fruits & Pear Sherbet
- ★ 26 ブルーキュラソー杏仁豆腐 と 洋梨シャーベット
Blue curacao Almond Jelly & Pear Sherbet
- 27 焼餅おしるこ と 洋梨シャーベット
Sweet Red Beans & Pear Sherbet
- 28 紅茶ロールケーキ と 洋梨シャーベット
Tea Roll Cake & Pear Sherbet
- 29 プリンモンブラン と 洋梨シャーベット
Pudding with Mont Blanc & Pear Sherbet

★ 料理長おすすめメニュー
Chef's Recommended menu

和牛ステーキセット

¥10,000

Japanese Beef Steak Set

サラダ 焼野菜
和牛ステーキ フィレ または ロース
白飯 または ガーリックライス 香の物 味噌汁
デザート コーヒー

Salad. Grilled Vegetables.

Japanese Beef Steak Tenderloin or Sirloin.

Rice or Garlic Rice. Pickles. Miso soup. Dessert. Coffee.

ステーキランチ

¥6,000

Steak Lunch

サラダ 焼野菜 和牛ステーキ
白飯 香の物 味噌汁 デザート コーヒー

Salad. Grilled Vegetables. Japanese Beef Steak.

Rice. Pickles. Miso Soup. Dessert. Coffee.

鹿児島黒豚フィレとんかつ膳

¥4,000

Deep Fried Pork Fillet Cutret Set

鹿児島黒豚フィレとんかつ (カレー風味)
お造り2種 サラダ
白飯 味噌汁 香の物 デザート

Deep Fried Pork Fillet Cutret (Curry Flavor)

Sashimi. Salad. Miso Soup. Pickles. Dessert.

霧島豚ロースとんかつ膳

¥3,500

Deep fried pork Sirloin cutret Set

霧島豚ロースとんかつ (カレー風味)
お造り2種 サラダ
白飯 味噌汁 香の物 デザート

Deep fried pork Sirloin cutret (Curry Flavor)

Sashimi. Salad. Miso soup. Pickles. Dessert.

秋風 握り寿司 ¥5,800

Akikaze Sushi Shaped by hand

先付

握り寿司 握り10貫

大トロ 鰹 縞鰯 秋刀魚 車海老

いくら 帆立 穴子 松茸 玉子

スパイシーロール (鮪 胡瓜 スパイシーソース 糸唐辛子 胡麻)

お椀 デザート

Niguri 8Pieces (Sushi Shaped by hand)

Fatty Tuna. Bonito. Striped Jack. Pacific Saury. Kuruma Prawn.

Salmon roe. Scallop. Sea eel. Matsutake Mushroom. Japanese omlet.

Spicy Roll (Tuna / Cucumber / Spicy Sauce / Shredded Red Pepper / Sesame

Miso Soup. Dessert.

群青 握り寿司 ¥4,500

Gunjyou Sushi Shaped by hand

先付

握り寿司 握り8貫 巻物2本

中とろ 赤身 白身 烏賊 いくら 穴子

光物 玉子 巻物 (鉄火、かっぱ)

お椀 デザート

Niguri 8Pieces (Sushi Shaped by hand)

Medium Fatty Tuna. Tuna. White fish. Squid. Salmon roe. Sea eel

Light products. Japanese omlet. Tuna roll. Cucumber roll

Miso Soup. Dessert.

花浅葱 ばらちらし寿司 ¥4,500

Hanaasagi Type of sushi with a variety ingredients sprinkled on the rice

先付

ばらちらし

お椀 デザート

Barachirasi Sushi

(Type of sushi with a variety ingredients sprinkled on the rice)

Miso Soup. Dessert.

寿司

Sushi

大とろ	中とろ	赤身	赤身づけ
Fatty Tuna	Midium Fatty Tuna	Tuna	Tuna Picled in Soy Sauce
¥1,900	¥1,600	¥1,000	¥1,000
秋刀魚	鰹	松皮鰈昆布め	キングサーモン
Pacific Saury	Bonito	Barfin Flounder	King Salmon
¥650	¥750	¥1,100	¥650
こはだ	鰯	ほっき貝	いか
Gizzard Fish	Horse Mackerel	Surf Clam	Squid
¥650	¥750	¥900	¥750
たこ	車海老	鮑	煮鮑
Octopus	Kuruma Prawn	Abalone	Steamed Abalone
¥650	¥1,300	¥1,500	¥1,500

みる貝
Geoduck
¥1,600

つぶ貝
Tubu Shellfish
¥900

帆立
Scallop
¥900

ずわい蟹
Snow Crab
¥1,200

穴子
Sea eel
¥900

生雲丹
Sea urchin
¥1,900

いくら
Salmon roe
¥950

子持昆布
Herring roe on kelp
¥650

玉子
Japanese omlet
¥600

とろ鉄火巻
Fatty Tuna Roll
¥2,900

ねぎとろ巻
Fatty Tuna & Leek Roll
¥2,900

鉄火巻
Tuna Roll
¥1,500

芽葱
Green onion sprouts
¥600

かっぱ巻
Cucumber Roll
¥650

新香巻
Pickles Roll
¥650

かんぴょう巻
Ground strip Roll
¥650

こちらの料金は握り一貫分のお値段でございます。
The Price on the Menu is for 1 Piece of Sushi.

お刺身の場合は握り二貫分のお値段に変わります。
Sashimi will be Double the Piece of Sushi.

ロール寿司

Roll Sushi

カリフォルニアロール ¥2,000

California Roll

蟹 胡瓜 アボカド トビコ

Crab / Cucumber / Abocado / Fryingfish roe

フィラデルフィアロール ¥1,800

Philadelphia Roll

サーモン クリームチーズ アボカド

Salmon / Cream Cheese / Abocado

スパイシーツナロール ¥1,800

Spicy Tuna Roll

鮪 胡瓜 スパイシーソース

Tuna / Cucumber / Spicy Sauce

食 事

Meal

大江戸そば(冷製・温製) Oedo Soba (Cold or Hot)	冷製 Cold	¥1,200
	温製 Hot	¥1,500
稲庭うどん(冷製・温製) Inaniwa Udon (Cold or Hot)	冷製 Cold	¥1,200
	温製 Hot	¥1,500
食事セット(白飯・味噌汁・香の物) Meal Set (Steamed Rice / Pickles / Miso Soup)		¥1,200