

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 allergenic 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, in the interests of your safety,
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、
アレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。

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

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～

(ランチ懐石 / Lunch Course)

¥ 8,000

前菜 ZENSAI

焼玉蜀黍ムース チーズエスプーマ
金時草お浸し ズワイ蟹 オクラ トマトキャビア
アボカドフライ葱味噌添えピンチョス しば漬けたるタル 生ハム
Grilled Corn Mousse Cheese Espuma
Boiled Kinjisou Spinach Snow Crab · Okra · Tomato Caviar
Fried Avocado Pinchos with Green Onion Miso Japanese Pickles Tartar Sauce · Raw Ham

お椀 WAN

枝豆真丈と南瓜白玉餅 繊野菜 素麺 胡麻吸
Edamame Fish Dumpling & Pumpkin Rice Cake Ball
Vegetables · Soumen · Sesame Soup

造り TSUKURI

お造り盛り合わせ 飾り野菜 山葵 梅肉醤油 泡醤油
Assorted Sashimi
Vegetables · Wasabi · Plum Soy Sauce · Soy Sauce

煮物 NIMONO

鮎梅香煮付け グリーンアスパラガス黄身揚げ 牛蒡 繊葱
Boiled Sweetfish in Plum Sauce
Fried Green Asparagus with Yolk Burdock Green Onion

焼物 YAKIMONO

フライドチキンと米茄子釜デミグラスソース
ヤングコーン カマンベールチーズ ジャガイモ 色目野菜
Fried Chicken in Eggplant with Demi Glacé Sauce
Young Corn · Camembert Cheese · Potato · Vegetables

+2500円でフライドチキンを和牛ロース150gに変更できます。
You can change fried chicken to Japanese Sirloin steak with +2500 yen.

食事 SHOKUJI

とうもろこし炊き込みご飯
大戸甘味噌汁 香の物
Cooked Corn Rice / Miso Soup / Japanese Pickles

デザート DESSERT

マンゴープリンとエディブルフラワー
クリームチーズとブルーキュラソーロールケーキ 牛皮 添えフルーツ
Mango Pudding & Edible Flower / Cream cheese & Blue Curacao Roll Cake Rice Cake / Fruits

檜 ～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 and 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
- 2 ブ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 kinds 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 お椀 (鱈子真丈)
Soup / Cod roe fish dumpling
- 9 枝豆のポタージュ
Potage of Edamame beans

メイン Main

- 1 0 お造り四種盛り合わせ / 本日の焼魚
4 kinds of Sashimi and Today's grilled fish
- ★ 1 1 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
- 1 2 天婦羅盛り合わせ / 鮪山掛け
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 with grilled vegetables
- 1 5 霧島豚ロースとんかつ (カレー風味) / 揚げ豆腐木の子あん掛け
Deep-fried pork cutlet / Deep-fried Tofu
- 1 6 油林鶏タルタル / 揚げ豆腐木の子あん掛け
Chinese style Chicken with Tartar / Deep-fried Tofu
- 1 7 鹿児島黒豚フィレとんかつ (カレー風味) / 揚げ豆腐木の子あん掛け
Deep-fried pork cutlet / Deep-fried Tofu

食事 Meal

- 1 8 食事セット (白飯・味噌汁・香の物)
Meal Set (Domestic rice/Pickles/Miso soup)
- 1 9 冷製大江戸そば 又は 温製大江戸そば
Cold soba or Hot soup soba
- 2 0 冷製稲庭うどん 又は 温製稲庭うどん
Cold udon or hot soup udon
- ★ 2 1 とうもろこし炊き込みご飯 (味噌汁・香の物)
Cooked corn rice, Miso soup, Japanese pickles
- 2 2 寿司四貫盛り (味噌汁)
4 kinds of SUSHI and Miso Soup
- 2 3 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 4 あんみつとシャーベット
ANMITSU with Sherbet
- 2 5 フルーツ盛り合わせとシャーベット
Assorted Fruits with Today's Sherbet
- ★ 2 6 ブルーキュラソー杏仁豆腐とシャーベット
Blue Curacao Almond Jelly with Today's Sherbet
- 2 7 焼餅おしることシャーベット
Sweet Red bean soup with Today's Sherbet
- 2 8 今月のケーキとシャーベット
Cake with Today's Sherbet
- 2 9 マンゴープリンとシャーベット
Mango Pudding with Today's Sherbet

★ 料理長おすすめメニュー
Chef's Recommended menu

ランチ膳

～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

鹿児島黒豚フィレとんかつ膳

¥ 4,000

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

鹿児島黒豚フィレとんかつ (カレー風味)

お造り二種 サラダ ドレッシング

白飯 味噌汁 香の物 デザート

霧島豚ロースとんかつ膳

¥ 3,500

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

霧島豚ロースとんかつ (カレー風味)

お造り二種 サラダ ドレッシング

白飯 味噌汁 香の物 デザート