

DINING 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可能性がございます。

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可能性がございます。

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.

昼懐石 檜

Lunch Course HINOKI

¥8,500

前菜 Appetizer

湯葉佃煮の山葵浸し ズワイ蟹と蟹味噌和え
大吟醸クリームチーズ 柿 梨 丸十レモン煮 リナブルーゼリー
ローストビーフと帆立貝昆布じめ 水菜 バルサミコオリーブソース

Yuba boiled in sweet soy sauce with wasabi flavor, snow crab and crab butter
Daiginjyo cream cheese, persimmon, pear, steamed sweet potato with lemon, linablue jelly
Roasted beef and scallop marinated kelp, mizuna, balsamic olive sauce

温物 Hot Dish

フォアグラの茶碗蒸し
万能葱 くこの実 揚げ舞茸 ポン酢あん

Steamed egg custard with foie gras
Green onion, goji berry, fried maitake mushroom, ponzu sauce

造り Sashimi

お造り盛り合わせ
飾り野菜 山葵 醤油

Assorted sashimi
Vegetables, wasabi, soy sauce

煮物 Simmered Dish

いとよりとテンペの蓮根餅スチーム
生ハム 銀杏 烏賊チリと松茸 シャンピニオンソース

Steamed golden threadfin(Itoyori) and tempeh with lotus root
Raw ham, ginkgo, squid with chili sauce, mushroom sauce

焼物 Grilled Dish

鮑のアボカドグラタン
ツナのピタサンドとサラダ 生姜ドレッシング

Avocado gratin with abalone
Tuna sandwich and salad, ginger sauce

食事 Rice

松茸と鮭とばの炊き込みご飯 味噌汁 香の物
Takikomi-gohan (Mixed rice) with matsutake mushroom and salmon
Mmiso soup, Japanese pickles

デザート Dessert

栗モンブラン ライチゼリー
Mont Blanc, lychee jelly

プリフィックス懐石 櫛

Lunch / Prefix Course KASHI

¥6,300

前 菜 Appetizer

- 1 デコレーションポテトサラダ 彩り野菜 シーザードレッシング
Potato salad, caesar dressing
- 2 釜揚げしらすと青菜のお浸し 煎り胡麻
Boiled whitebait and green vegetable sesame sauce
- 3 サーモンのお造りとタルタル マスタードマヨネーズ 山葵醤油 飾り野菜
Salmon sashimi, mustard mayonnaise wasabi soy sauce with vegetables
- ★ 4 アーティーチョークとグリーンアスパラガスのダブルチーズ
Artichokes & green asparagus double cheese
- 5 もずく酢 グレープフルーツピネガー
Mozuku seaweed grapefruits vinegar
- 6 野菜サラダ 和風ドレッシング
Green vegetables salad Japanese dressing
- 7 湯葉とめかぶとろろ 蟹身 ポン酢山葵ソース
Yuba and shredded seaweed, crab meat, ponzu wasabi sauce
- 8 トルネードフライドポテト トリュフ塩 彩り野菜
Fried potato tornade style truffle salt with vegetables
- 9 ツナのピタサンド レタス トマト 胡瓜 コブドレッシング
Tuna sandwich, lettuce tomato cucumber cobb dressing

温 物 Hot Dish

- 10 コンソメ土瓶蒸し 木の子 鶏つくね ライム
Mushroom and chicken meatballs with consomme steamed in a teapot
- ★ 11 白い卵の柚香イクラ小茶碗蒸し
Steamed white yolk egg custard with salmon roe yuzu flavor
- 12 シャンピニオンポタージュ 湿地茸 むかご
Mushroom potage, shimeji mushroom, mukago
- 13 福岡なめみそ真丈のお吸い物
Flavoured miso & fish ball soup

メイン Main Dish

- 14 焼魚と海老XO醬ソース
Grilled fish and shrimp XO sauce
- 15 煮付け魚と海老 XO醬ソース
Simmered fish and shrimp XO sauce
- 16 江戸前サーモンと野菜ソテー トマト味噌ソース / 肉豆腐
Sauteed Edo salmon and vegetables, tomato miso sauce, stewed meat and tofu
- 17 お造り五種盛り合わせ / 肉豆腐
5 kinds of sashimi & meat and tofu
- 18 天ぷら盛り合わせ / 鮪山掛け
Assorted tempura, yam on tuna
- 19 とんかつ (ロース または フィレ) / 鮪山掛け
Deep fried pork sirloin or fillet cutlet, Yam on tuna
- 20 和牛ステーキと焼野菜 ポン酢卸し ホースラディッシュソース
Japanese beef steak with grilled vegetable, horseradish sauce
- ★ 21 イベリコ豚柔煮揚げ 黒酢ソース / 海老フライ しば漬けたるタルソース
Deep fried Iberian pork with black vinegar sauce, deep fried shrimp with tartar sauce
- 22 一口串揚 十種盛り合わせ / ミニブラッティーナサラダ 梅ドレッシング
10 kinds of fried vegetables and meat on skewer, burrata salad plum dressing
- 23 うなぎ蒲焼と白身魚のそばカルパッチョ
Graze-grilled eel (Kabayaki) and white fish carpaccio with soba

食 事 Rice / Noodles

- 24 食事セット (白飯・味噌汁・香の物)
Rice set (Rice / Japanese pickles / Miso soup)
- ★ 25 松茸と鮭とばの炊き込みご飯 (味噌汁・香の物)
Takikomi-gohan (Mixed rice) with matsutake mushroom and salmon
(Japanese pickles / Miso soup)
- 26 稲庭うどん (冷製または温製)
Inaniwa udon noodle (Cold or Hot)
- 27 大江戸そば (冷製または温製)
Oedo soba noodle (Cold or Hot)
- 28 寿司 四貫盛り (味噌汁)
4 kinds of sushi / Miso soup
- 29 あんかけ かた焼きそば
Crispy noodle with shrimp & vegetables sauce

デザート Dessert

- 30 プリンアラモード
Pudding a la mode & Ice cream
- 31 揚げ胡麻団子と氷菓
Fried sesame dumpling & Ice cream
- 32 あんみつ
Anmitsu (Bean jam and pieces of fruit served in syrup)
- 33 ところ天と氷菓
Gelidium jelly (Tokoroten) & Ice cream
- ★ 34 杏仁豆腐と氷菓
Almond jelly & Ice cream
- 35 果実盛り合わせと氷菓
Assorted fruits & Ice cream

★ 料理長おすすめメニュー Chef's Recommended menu

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。
You can choose Appetizer. Hot dish. Main. Meal . Dessert from bellow menu.

御膳

Lunch set menu

うな重御膳

¥6,420

Grilled eel rice bowl set

お造り2種

うな重

しらす卸し・肝吸・香の物

デザート

2 kinds of sashimi

Grilled eel rice bowl

Whitebait with grated radish / soup / Japanese pickles

Dessert

天婦羅御膳

¥4,280

Tempura set

お造り2種

天婦羅 (海老 白身魚 野菜)

茶碗蒸し 白飯 味噌汁 香の物

デザート

2 kinds of sashimi

Assorted tempura

Shrimp / white fish / vegetables

Steamed egg custard / steamed rice / miso soup / Japanese pickles

Dessert

刺身・焼魚御膳

¥4,280

Sashimi & Grilled fish set

小鉢2種

焼魚と刺身四種盛り

白飯 味噌汁 香の物

デザート

2 kinds of small dish

Grilled fish with 4 kinds of sashimi

Steamed rice / Miso soup / Japanese pickles

Dessert

鹿児島黒豚フィレとんかつ御膳

¥4,280

Deep fried Kagoshima pork fillet cutlet set

鹿児島黒豚フィレとんかつ
お造り二種 サラダ
白飯 味噌汁 香の物 デザート

Deep fried Kagoshima pork fillet cutlet
Sashimi, salad, steamed rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

霧島豚ロースとんかつ御膳

¥3,900

Deep fried Kirishima pork sirloin cutlet set

霧島豚ロースとんかつ
お造り二種 サラダ
白飯 味噌汁 香の物 デザート

Deep fried Kirishima pork sirloin cutlet
Sashimi, salad, steamed rice, miso soup, Japanese pickles, dessert

食 事 / コーヒー

Rice / Noodles / Coffee

大江戸そば (冷製 または 温製)
Oedo soba (Cold or Hot)

¥1,530

稲庭うどん (冷製・温製)
Inaniwa udon (Cold or Hot)

¥1,530

ホットコーヒー (御膳セットをご注文のお客さまに限り)
Hot Coffee

¥600

(It will be specially provided to customers who ordered the set menu)

<季節限定>

秋 風 握り寿司

¥5,900

Akikaze Nigiri Sushi

先付

握り寿司 握り 10貫

大トロ 鰹 真羽太 炙りかます 車海老

いくら 帆立 穴子 真蛸 玉子

ローストビーフロール (ローストビーフ カイワレ 七味唐辛子ソイシート)

お椀 デザート

(Japanese pickles / Miso soup)

Nigiri sushi 10 pieces

Fatty tuna, bonito, grouper, broiled yellow tail, kuruma prawn

salmon roe, scallop, conger eel, octopus, Japanese omelette

Roasted beef roll sushi

(Roasted beef, sprout, soy sheet with red chili pepper)

Miso soup, dessert

群 青 握り寿司

¥4,900

Gunjyou Nigiri Sushi

先付

握り寿司 握り 8貫 巻物 2種

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

Nigiri sushi 8 pieces

Medium fatty tuna, tuna, white fish, squid, salmon roe, conger eel

Blue-skin fish, Japanese omelette, tuna roll , cucumber roll

Miso soup, dessert

花浅葱 ばらちらし寿司

¥4,800

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

先付

ばらちらし

中とろ 赤身 白身 烏賊 いくら 穴子

光物 玉子 酢蓮根 トビコ 干瓢 奈良漬

お椀 デザート

Blue-skin fish, Japanese omelette, Lotus root, Flying fish roe

Dried gourd shavings, Vegetables pickled in sake less

Miso soup, dessert

ロール寿司 Roll Sushi

カリフォルニアロール ¥2,140

California roll sushi

蟹 胡瓜 アボカド トビコ

Crab / Cucumber / Avocado / Flyingfish roe

フィラデルフィアロール ¥1,930

Philadelphia roll sushi

サーモン クリームチーズ アボカド

Salmon / Cream cheese / Avocado

スパイシーツナロール ¥1,930

Spicy tuna roll sushi

鮪 胡瓜 スパイシーソース

Tuna / Cucumber / Spicy sauce

ベジタブルロール ¥1,430

Vegetables roll sushi

オクラ アスパラガス 胡瓜 アボカド たくあん 大葉 大根

Okra / Green asparagus / Cucumber

Avocado / Yellow pickled radish / Japanese basil / radish

寿司

Sushi

大とろ Fatty Tuna ¥2,000	中とろ Midium fatty tuna ¥1,750	赤身 Tuna ¥1,100	赤身づけ Tuna pickled in soy sauce ¥1,100
キングサーモン King salmon ¥710	縞鰯 White trevally ¥770	こはだ Gizzard fish ¥710	鰯 Horse mackerel ¥800
帆立貝 Scallop ¥970	鮑 Abalone ¥1,630	ほっき貝 Surf clam ¥920	のどぐろ Blackthroat seaperch ¥1,220
羽太 Grouper ¥1,220	つぶ貝 Tubu Shellfish ¥970	みる貝 Geoduck ¥1,680	煮鮑 Steamed abalone ¥1,630
甘海老 (国産) Sweet shrimp ¥1,000	かます Barracuda ¥710	鰹 Bonito ¥770	松皮鰈昆布メ Barfin flounder ¥1,220

いか	蛸	車海老	ずわい蟹
Squid	Octopus	Kuruma prawn	Snow crab
¥800	¥690	¥1,370	¥1,270

穴子	生雲丹	いくら	子持昆布
Conger eel	Sea urchin	Salmon roe	Herring roe with seaweed
¥970	¥1,980	¥1,000	¥690

玉子	とろ鉄火巻	ねぎとろ巻	鉄火巻
Japanese omelette	Fatty tuna roll	Fatty tuna & leek roll	Tuna roll
¥660	¥3,060	¥3,060	¥1,630

芽葱	かっぱ巻	新香巻	かんぴょう巻
Green onion sprouts	Cucumber roll	Pickles roll	Dried gourd roll
¥660	¥710	¥710	¥710

上記の料金は、握り一貫分の料金でございます。
The price on the menu is for 1 piece of sushi.

お刺身の場合は、握り二貫分の料金とさせていただきます。
Sashimi will be Double the Piece of Sushi