

MENU

APPETIZER

Snow crab, crab roe and innards
cucumber, carrot, yuzu
seaweed, ginger vinaigrette

SUSHI

Seared prime tuna
sesame, wasabi, soy sauce

SOUP

cod
cod milt
leek, yuzu

SASHIMI

Thinly sliced blow fish
sweet vinegar sauce, yuzu

GRILLED

Japanese beef sirloin
maitake mushrooms, kujo leek, eggplant
sweet soy sauce, wasabi

CHEF'S RECOMMENDATION

Tilefish, turnip dumpling
shogoin turnip, kigurage, ginkgo nuts
kintoki carrot, lily bulb, hot broth, wasabi

SHOKIJI

Steamed rice, soft scrambled egg, ice fish
Sake based soup, yellow tail, vegetables
Japanese pickles

DESSERT

Chestnut cream, buckwheat crêpe
green tea sauce, custard

¥18,000

お献立

先付

香箱かに 内子 外子
賽の目胡瓜 人參 柚子
若布 生姜酢

向付

本鮪とろ炙り寿司
胡麻入り酢飯 山葵 土佐醬油

椀盛り

丸仕立て
雲子 真鱈
鴨頭葱 降り柚子

造り

虎ふぐ薄造り
遠江 三河 鴨頭葱 ちり酢

焼物

黒毛和牛炙り焼き
舞茸 九条葱 長茄子
香味たれ 山葵

進肴

甘鯛の蕪ら蒸し
聖護院蕪ら 木耳 銀杏
金時人參 百合根 鼈甲餡 山葵

食事

白魚の玉締めご飯
鰯粕汁 人參 蒟蒻 葱 薄揚 七色
近江漬 沢庵 胡瓜 昆布

デザート

蒸し栗のペースト蕎麦粉のクレープ包み
濃い茶ソース 黄身ソース

¥18,000

The menu items and origins are subject to change according to the market supply.

All prices are subject to 16% service charge, and consumption tax.

上記メニューは市場の仕入れ状況により

産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください。

上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。