

APPETIZER 前菜

Assorted Japanese delicacies 前菜九品盛り ¥2,300 (2,530)*

逸 - Horse mackerel, wild vegetables, vinaigrette jelly 泳がし鯹 山菜 土佐酢ゼリー掛け ¥2,400 (2,640)*

逸 - Snow crab, crab innards, natane, ginger vinaigrette broth 毛蟹蟹味噌和へ 京菜種 生姜酢餡 ¥3,600 (3,960)*

Sesame tofu, sea urchin, wild vegetables, snow crab broth 胡麻豆腐 生うに 山菜と津合蟹餡 ¥2,100 (2,310)*

Seared king salmon, Japanese pepper, roasted sake jelly 鱒の助炙り 花山椒 うるい 煎り酒ゼリー ¥3,400 (3,740)*

Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla 自家製新唐墨 紫蘇卸し ¥1,900 (2,090)*

Kelp with herring roe, dried bonito flakes 子持ち昆布 花鰹 ¥1,800 (1,980)*

2 kinds of bonito sushi, pickled myoga ginger 鰹握り寿司二種 酢取り茗荷子 ¥2,800 (3,080)*

SASHIMI 刺身

Assorted sashimi 造り盛り合わせ ¥6,000 (6,600)*

Prime tuna 本まぐろ とろ 中とろ ¥4,500 (4,950)*

Red tuna 本まぐろ 赤身 ¥2,500 (2,750)*

Minced tuna with leek, dried seaweed 本まぐろ すき身 ¥2,200 (2,420)*

Bonito 鰹 ¥3,500 (3,850)*

逸 - Grouper 羽太昆布香 ¥3,700 (4,070)*

逸 - Squid 煽り烏賊 ¥3,600 (3,960)*

Sweet prawn 甘海老 ¥2,200 (2,420)*

Sea urchin 生うに ¥3,600 (3,960)*

GRILLED 焼物

- 逸** - Deep fried spanish mackerel, broccoli, grated turnip 活〆鯖薄衣揚げ ブロccoli 蕪卸し出汁 ¥4,300 (4,730)*
- 逸** - Yellowtail with sweet sake lees, Japanese radish 熊野灘桜鯛「作」酒粕白酒焼き 春大根 ¥3,100 (3,410)*
- Rosy seabass, Japanese chili, sesame のど黒若狭焼き 二色伏見唐辛子 摺り胡麻 ¥5,900 (6,490)*
- Kinki rockfish, sweet potato, grated radish きんき汐焼き 丸十蜜煮 染め卸し ¥5,200 (5,720)*
- Japanese beef tenderloin, seasonal vegetables 和牛フィレ炙り焼き 温野菜 ¥9,500 (10,450)*

SIMMERED 煮物

- 逸** - Hot pot, Japanese beef sirloin, soft boiled egg 和牛サーロイン鋤焼き 大鰻温泉もやし 温玉 ¥5,700 (6,270)*
- 逸** - Rockfish, bamboo shoot, seaweed, butterbur 目張旨煮 筍土佐煮 新若芽 蓴 ¥4,600 (5,060)*
- Hot pot, white fish, green peas, egg, sakura shrimp 白魚と碓井豆玉締め鍋 桜海老唐揚げ ¥2,900 (3,190)*
- Kinki rockfish, sweet soy sauce きんき煮付け ¥5,200 (5,720)*
- Clear soup, greenling, udo, shiitake, minced plum 沢煮仕立椀 油目葛打ち 独活 椎茸 叩き梅 ¥1,500 (1,650)*

SHOKUJI 食事

- Steamed rice in kelp broth, deep fried sakura shrimp, mitsuba 天茶 桜海老と三つ葉のかき揚げ 香の物 ¥1,900 (2,090)*
- Steamed rice, Kyoto bamboo shoot, Japanese pepper bud 京筍釜炊きご飯 木の芽 汁 香の物 ¥3,700 (4,070)*
- 逸** - Steamed rice, deep fried sakura shrimp, miso soup 桜海老釜炊きご飯 汁 香の物 ¥3,100 (3,410)*
- 逸** - Soba noodles, Japanese beef sirloin, bean sprout 温つけ蕎麦 和牛サーロイン 大鰻温泉もやし ¥2,900 (3,190)*
- Steamed rice in kelp broth, plum or seaweed お茶漬け 梅 又は 海苔 香の物 ¥1,400 (1,540)*

DESSERTS デザート

- Green tea soy milk bavarois, sakura cream sauce 抹茶豆乳ババロア 桜クリームソース ¥1,000 (1,100)*
- Sweet sake pudding, loquat compote, green tea sauce 甘酒プリン 枇杷蜜煮 抹茶ソース ¥1,200 (1,320)*
- 逸** - Chef's recommendation 料理長おすすめの逸品

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

*()内の税込料金に別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

* Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.