

## KOZUE 梢

|  |      |                       |
|--|------|-----------------------|
| Sesame tofu, wild vegetables, snow crab broth, wasabi    | 先付   | 胡麻豆腐 山菜と津合蟹餡 山葵       |
| Clear soup, golden threadfin bream, shiitake, tofu, leek | お椀   | 清汁仕立 いとより鯛 椎茸 豆腐 かもじ葱 |
| Bonito, sweet prawn sashimi                              | 一の重  | 造り 鰹 甘海老              |
| Japanese delicacies                                      |      | 猪口 口取十品               |
| Grilled arabesque greenling, simmered butterbur          | 二の重  | 根付きほっけ山椒焼き 露当座煮       |
| Simmered white fish, green peas, soft scrambled egg      |      | 白魚と碓井豆玉締め             |
| Deep fried onion, potato dumpling, Japanese chili        |      | 新玉ねぎと新じゃが芋真薯揚げ 青唐辛子   |
| Steamed rice, ginger, Japanese pickles                   |      | 新生姜ご飯 香の物             |
| Sakura milk jelly, green tea cream                       | デザート | 桜みるく寄せ 抹茶クリーム         |
| ¥5,000 (5,500)*  |      |                       |

## SOU 相

|   |      |                    |
|---|------|--------------------|
| Broiled eel, sweet kabayaki sauce, steamed rice       | 鰻井   | 鰻蒲焼 粉山椒 山形県産夢ごころ   |
| Bonito, sweet prawn sashimi                           | 造り   | 鰹 甘海老              |
| Sesame tofu, wild vegetables, snow crab broth, wasabi | 小鉢   | 胡麻豆腐 山菜と津合蟹餡 山葵    |
| Simmered white fish, green peas, soft scrambled egg   | 煮物   | 白魚と碓井豆玉締め          |
| Miso soup, wheat bran, seaweed, leek                  | 汁    | 玉麴 若芽 洗い葱          |
| Japanese pickles                                      | 香の物  | 水茄子糠漬け 胡瓜糠漬け 昆布有馬煮 |
| Sakura milk jelly, green tea cream                    | デザート | 桜みるく寄せ 抹茶クリーム      |
| ¥6,500 (7,150)*                                       |      |                    |

## BIZEN 備前

|   |      |                      |
|---|------|----------------------|
| Yellowtail, natane, udo, onion sauce                | 先付   | 桜鰯焼き霜 京菜種 独活 新玉ねぎたれ  |
| Clear soup, greenling, udo, shiitake, minced plum   | お椀   | 沢煮仕立 油目葛打ち 独活 椎茸 叩き梅 |
| Bonito, sweet prawn sashimi                         | 造り   | 鰹 甘海老                |
| Grilled Japanese beef sirloin, seasonal vegetables  | 肉    | 和牛サーロイン朴葉焼き 温野菜      |
| Steamed rice, ginger, miso soup, Japanese pickles   | 食事   | 新生姜釜炊きご飯 汁 香の物       |
| Sweet sake pudding, loquat compote, green tea sauce | デザート | 甘酒プリン 枇杷蜜煮 抹茶ソース     |

¥7,500 (8,250)\*

## FUJI 不二

|   |      |                      |
|---|------|----------------------|
| Horse mackerel, urui, kogomi, roasted sake jelly              | 先付   | 泳がし鰯 うるい こごみ 煎り酒ゼリー  |
| Clear soup, snapper, eggplant                                 | お椀   | 清汁仕立 花鯛一汐 翡翠茄子       |
| Bonito, yellowtail, squid sashimi                             | 造り   | 鰹 桜鰯 煽り烏賊            |
| Grilled rockfish, Japanese chili, sesame                      | 焼物   | 目張木の芽焼き 二色伏見唐辛子 摺り胡麻 |
| Hot pot, Japanese beef sirloin, burdock, soft boiled egg      | 進肴   | 和牛サーロイン鋤焼き 牛蒡 温玉     |
| Steamed rice in kelp broth, deep fried sakura shrimp, mitsuba | 食事   | 天茶 桜海老と三つ葉のかき揚げ 香の物  |
| Green tea soy milk bavarois, sakura cream sauce               | デザート | 抹茶豆乳ババロア 桜クリームソース    |

¥10,000 (11,000)\*

## 石臼粗挽き蕎麦

天ぷら 小鉢 デザート  
Soba noodles, tempura, side dish, dessert

¥2,500 (2,750)\*

ご希望の方は、新生姜ご飯も一緒にお召し上がりいただけますので、お気軽にスタッフへお申しつけください。  
You can enjoy rice with ginger upon request. Please feel free to ask our staff.

## 合鹿天井

赤出汁 小鉢 デザート  
Steamed rice and tempura, miso soup, side dish, dessert

¥2,800 (3,080)\*

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.