

### 鉄板焼ステーキと寿司コース

14,300

Beef Steak and Sushi Course

先付、煮物、蒸物、鉄板焼サーロイン(70g)、寿司盛り合わせ、吸物、デザート

Appetiser, Simmered dish, Steamed dish, Beef sirloin (70g), Assorted Sushi Clear soup, Dessert

**昼寿司懐石** 11,550

Lunch Sushi Kaiseki

先付、造り盛り合わせ、小鉢丼、煮物、握り寿司7貫、赤出汁、デザート

Appetiser, Assorted Sashimi, Small rice bowl, Simmered dish, 7 pieces of Sushi Miso soup, Dessert



Appetiser, Sashimi, Simmered dish, Vinegared dish, Grilled dish, Rice, Pickles Miso soup, Dessert

『旬』ランチコース 7,920

"SHUN" Lunch course

先付、造り、煮物、酢物、焼物、食事、デザート

Appetiser, Sashimi, Simmered dish, Vinegared dish, Grilled dish, Rice, Pickles Miso soup Dessert

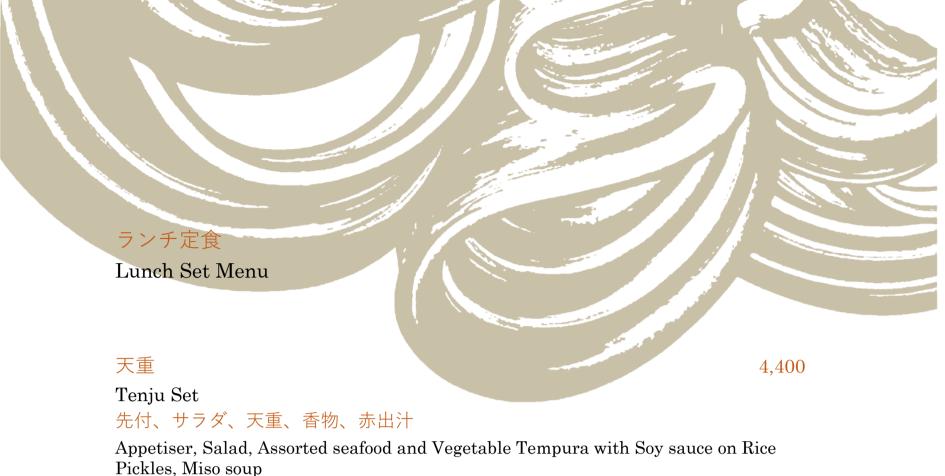
黒毛和牛ランチ8,250

"WAGYU" Beef Lunch Course

日替わり前菜、スープ、本日の魚介、サラダ

黒毛和牛フィレ 又は サーロイン (80g)、本日の炒飯、香物、赤出汁、デザート

Appetiser, Soup, Daily Seafood, Salad Choice of Wagyu beef Tenderloin or Sirloin (80g), Fried rice, Pickles Miso soup, Dessert



うな重 6,050

Unaju Set

先付、サラダ、うな重、香物、肝吸

Appetiser, Salad, Broiled eel with Sweet wine sauce on Rice, Pickles, Clear soup

そば膳 6,050

Cold Soba Set

先付、本鮪づけ丼、天婦羅、そば(冷)、香物

Appetiser, Marinated red tuna on Sushi rice,

Buckwheat noodle with Pickles seafood and Vegetable Tempura

**『**魚河岸**』**寿司 6,820

"UOGASHI" Sushi Set

先付、サラダ、握り寿司 10 貫、赤出汁

Appetiser, Salad, 10 pieces of Sushi, Miso soup

和牛すき焼御膳 7,150

Wagyu Beef Sukiyaki Set

先付、サラダ、和牛すき焼、御飯、香物、赤出汁

Appetiser, Salad, Wagyu beef Sukiyaki style with Rice, Pickles, Miso soup

## 『松茸』9月10月限定特別懐石

# "Matsutake" Seasonal Special Kaiseki

41,800

先付 京菊菜 木の子浸し 松茸

Appetiser Boiled Chrysanthemum Greens and Matsutake Mushroom

干し無花果胡麻和え 隠元豆 松の実

Dried Fig with Sesame, Kidney Bean and Pine Nuts

温物 松茸玉地蒸し 柚子

Hot Dish Steamed Egg Custard with Matsutake Mushroom

旬菜 松茸フライ 秋鯖小袖寿司 子持ち鮎煮浸し 等

Seasonal Deep Fried Matsutake Mushroom, Small Sushi of Mackerel,

Dishes Simmered Sweetfish with Roe etc.

吸物 松茸土瓶蒸し

Soup Matsutake Mushroom with Japanese Broth in a Teapot

造り本日の鮮魚

Sashimi Assorted Sashimi

煮物 甘鯛蕪蒸し 松茸

Steamed Dish Steamed Tilefish with Grated Turnip, Matsutake Mushroom

焼物 吉次一夜干し 焼松茸

Broiled Dish Broiled Kichiji Rockfish and Matsutake Mushroom

食事 松茸釜炊き飯 赤出汁 香の物

Meal Cooked Rice with Matsutake Mushroom in Pot,

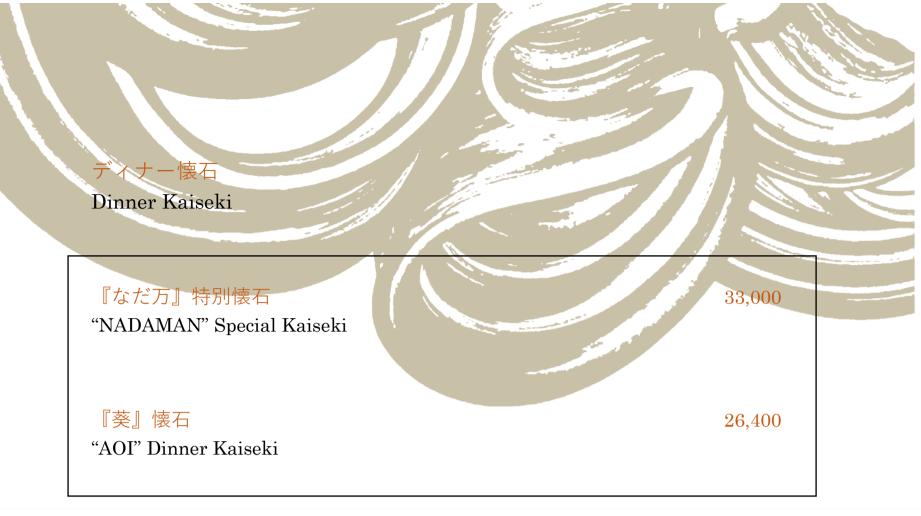
Miso Soup and Japanese Pickles

デザート 果物盛り合わせ

Dessert Assorted Fruits

※仕入れの状況により内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。

There may be change in menu due to stock availability



### ディナーコース

Dinner Course

#### 『喜』ディナーコース

20,350

"YOROKOBI" Dinner course

前菜、造り、煮物、天婦羅、鉄板焼フィレ、寿司4貫、赤出し、デザート

Appetiser, Sashimi, Simmered dish, Tempura, Beef tenderloin, 4 pieces of Sushi Miso soup, Dessert

### 『五重奏』ディナーコース

15,400

"QUINTET" Dinner course

先付、造り、フォアグラ茶碗蒸し、鉄板焼フィレ、寿司 4 貫、赤出し、デザート

Appetiser, Sashimi, Foie gras steamed egg custard, Beef tenderloin, 4 pieces of Sushi Miso soup, Dessert