

千 ～SEN～

食前のお愉しみ／先付／御椀／弁当箱／食事／デザート  
5,800

階 ～KIZAHASHI～

食前のお愉しみ／先付／御椀／強肴／八寸／食事／デザート  
7,800

風 ～KAZE～

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／焼物／温物／食事／デザート  
10,500

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。  
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。  
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

# 千～SEN～

## 食前のお愉しみ

### 先付

木の芽和え 筍 赤麹蒻 さがら麩 独活 新じゃが

### 御椀

浅利真丈 蕪雲仕立て 菜の花 柚子

### 弁当

#### 上段

#### 造里

葉牛蒡金平 露の臺白和え 鯛の子 白子寄せ ぜんまい 春キャベツ煮びたし

### 中段

桜鱒木の芽焼き 白魚霰揚げ 湯葉 アンチョビ

### 下段

桜蒸し 桜海老 玉締め

### 食事

鯛御飯 香の物 赤出汁

+3,000円で蟹御飯に変更致します

### デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

5,800

当店は国産米を使用しております。  
食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。  
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。  
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

# 階～KIZAHASHI～

食前のお愉しみ

先付

木の芽和え 筍 赤麹莢 さがら麩 独活 新じゃが

御椀

浅利真丈 蕪雲仕立て 菜の花 柚子

強肴

眼張衣揚げ 新じゃが 長葱 アスパラ 紅梅卸し

八寸

桜鱒木の芽焼き 白魚霰揚げ 湯葉 アンチョビ  
葉牛蒡金平 露の臺白和え 鯛の子 白子寄せ ぜんまい 春キャベツ煮びたし  
桜蒸し 桜海老 玉締め 水雲酢 南蛮漬け

食事

手毬寿司 甘酢生姜 赤出汁

デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

7,800

当店は国産米を使用しております。  
食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。  
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。  
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

# 風～KAZE～

食前のお愉しみ

先付

鯛真砂和え 筍木の芽和え 桜鱒桜葉寿司

御椀

桜海老真丈 沢煮仕立て

造里

二種盛り合わせ

焼物

帆立 露の臺豆腐 新玉葱 蓬麩 新じゃが  
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

蛸烏賊玉締め

食事

筍御飯 香の物 赤出汁  
+3,000円で蟹御飯に変更致します

デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

10,500

当店は国産米を使用しております。  
食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。  
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。  
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

# 一品料理

当店は国産米を使用しております。  
食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。  
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。  
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

# 一品料理

## 珍味 小鉢

白魚白煮 飯蛸柔煮 アスパラ 春キャベツ 紅梅卸し 2,300

前菜三種盛り合わせ 2,800

## 造里

三種盛り合わせ 3,800

## 揚物

天麩羅三種盛り合わせ 2,500  
(海老二尾 野菜三種)

天麩羅五種盛り合わせ 3,500  
(海老二尾 海鮮一種 野菜三種)

## 焼物

桜鱒木の芽焼き 2,600

帆立貝露の薑豆腐焼き 2,300

当店は国産米を使用しております。  
食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。  
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。  
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

# 一品料理

## 温物

蛸烏賊 玉締め 2,400

鯛 桜蒸し 2,400

## 御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物 2,300

筍御飯(二合) 赤出汁 香の物 3,800

※釜炊き御飯は20分頂戴致します。

香の物三種盛り合わせ 1,500

## デザート

果物 1,200

本日のデザート 1,500

当店は国産米を使用しております。  
食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。  
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。  
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

# Course meal

## ～SEN～

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Bento Box / Rice Dish / Desserts

5,800

## ～KIZAHASHI～

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Hassun / Rice Dish / Desserts

7,800

## ～KAZE～

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

10,500

## ～NAGOMI～

Amuse / Appetizer / Grilled Fish / Tempura / Additional Side Dish / Sushi / Desserts

15,500

## ～Vegetarian～

Appetizer / Yu-tofu / Tempura / Hassun / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

12,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

# ～SEN～

## Amuse

### Appetizer

Bamboo shoot, Red konjac, Wheat gluten,  
Udo, Spring potato marinated with Japanese pepper leaf

### Soup Dish

Clam dumpling, Grated radish, Canola flower, Yuzu

### Bento Box

#### Top

Sashimi,

Young burdock with sweet soy sauce, Butterbur scape with mashed tofu  
Sea bream roe with milt, Zenmai, Boiled spring cabbage

#### Middle

Grilled cherry salmon with Japanese pepper leaf,  
Deep fried icefish, Yuba, Anchovy

#### Bottom

Sakura shrimp, Sakuramochi wrapped in a cherry leaf

### Rice Dish

Steamed rice with sea bream, Red miso soup, Japanese pickles  
or Steamed rice with crab (+ ¥3,000)

### Desserts of the day

or Warabimochi with coffee or black tea (+ ¥1,500)

5,800

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

# ~KIZAHASHI~

## Amuse

### Appetizer

Bamboo shoot, Red konjac, Wheat gluten,  
Udo, Spring potato marinated with Japanese pepper leaf

### Soup Dish

Clam dumpling, Grated radish, Canola flower, Yuzu

### Side Dish

Deep fried rockfish, Spring potato, Green onion,  
Asparagus with grated radish and plum

## Hassun

### Sashimi,

Grilled cherry salmon with Japanese pepper leaf,  
Deep fried icesh, Yuba, Anchovy,  
Young burdock with sweet soy sauce, Butterbur scape with mashed tofu  
Sea bream roe with milt, Zenmai, Boiled spring cabbage,  
Vinegared mozuku seaweed,  
Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce  
Sakura shrimp, Sakuramochi wrapped in a cherry leaf,

### Rice Dish

Temari sushi, Sweet pickled ginger, Red miso soup

### Desserts of the day

or Warabimochi with coffee or black tea ( + ¥1,500 )

7,800

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

# ~KAZE~

Amuse

## Appetizer

Sea bream marinated with sea bream roe,  
Bamboo shoot marinated with Japanese pepper leaf,  
Cherry salmon sushi wrapped with cherry leaf

## Soup Dish

Sakura shrimp dumpling, Japanese wild vegetables

## Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

## Grilled Dish

Grilled Scallop, Butterbur scape tofu, Spring onion,  
Mugwort wheat gluten, Spring potato  
or Grilled wagyu beef fillet ( + ¥2,800 )

## Warm Dish

Steamed egg with firefly squid

## Rice Dish

Steamed rice with bamboo shoot, Red miso soup, Japanese pickles  
or Steamed rice with crab ( + ¥3,000 )

## Desserts of the day

or Warabimochi with coffee or black tea ( + ¥1,500 )

10,500

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

# ~NAGOMI~

## Amuse

### Appetizer

Sea bream marinated with sea bream roe,  
Bamboo shoot marinated with Japanese pepper leaf,  
Cherry salmon sushi wrapped with cherry leaf

### Grilled Fish

Salmon marinated in sweet miso, Grilled vegetables

### Tempura

Shrimp, Vegetables

### Additional Side Dish

Grilled wagyu beef fillet

### Sushi

### Dessert of the day

15,500

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

# ~Vegetarian~

## Appetizer

Boiled vegetable

## Yu-tofu

Boiled tofu, Vegetable

## Tempura

Assorted 5 types of vegetable

## Hassun

Shiitake mushroom sushi,

Yuba, olive oil, salt, Deep fried spring potato,

Spring cabbage, Bracken, Romanesco, Ostrich fern with grated radish and plum

## Grilled Dish

Yomogi-fu, Sagara-fu with miso paste, Grilled vegetables

## Warm Dish

Simmered vegetables

## Rice Dish

Steamed rice with root vegetables, Red miso soup, Japanese pickles

## Desserts of the day

12,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

# A La Carte

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

# A La Carte

## Signature Soup Dish

Soup of the Day 2,000

## Appetizer

Appetizer of the Day 2,500

Yuba Salad 2,300

## Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi 4,000

## Sushi

Nigiri Sushi 9pieces 5,800  
(Tuna 3pieces, Salmon 3pieces, Shrimp 3pieces)

Chirashizushi 4,200

## Deep fried Dish

5 types of Deep fried Tempura 4,000  
(2 shrimp, 1 seafood, 3 vegetable)

Assorted Vegetable Tempura 3,500  
(5 varieties 2pieces each)

Pork Cutlet 3,500

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

# A La Carte

## Grilled Dish

Broiled Salmon flavored with Sweet Miso (2pieces with garnish)		3,500
Chicken Teriyaki		3,500
Kuroge Wagyu Fillet	50g	6,000
	100g	12,000
Savory Rolled Egg Omelet		2,300

## Warm Dish

Beef Sukiyaki		5,300
---------------	--	-------

## Rice Dish

Eel rice, Red miso soup, Japanese pickled		5,500
Rice cooked with ingredients of the Day Red miso soup, Japanese pickled <u>※Steamed up about 20 minutes</u>		3,500

## Dessert

Warabimochi		1,800
Fruits		1,800
Ice cream		1,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.