

本日の一品料理
A la carte

-前菜-
Appetizers

季節のお浸し Boiled vegetables	¥1,200	唐墨大根 Dried mullet roe, Japanese radish	¥1,800
		空豆塩ゆで Boiled broad beans	¥1,800

-魚料理-
Fish dish

お刺身 3 種盛り合わせ 3 kinds of sashimi	¥2,950	桜鯛のサラダ仕立て (和風カルパッチョ) ¥2,700 Cherry seabream salad	
お刺身 5 種盛り合わせ 5 kinds of sashimi	¥4,250	蛍烏賊と山菜の天婦羅 ¥2,500 Firefly squid and wild vegetable tempuras	

-肉料理-
Meat dish

和牛サーロイン(100g) Wagyu sirloin steak	¥5,000	和牛フィレステーキ(100g) Wagyu tenderloin steak	¥10,000
--------------------------------------	--------	-------------------------------------------	---------

-野菜-
Vegetables dish

じゃこと焼き海苔サラダ Baby sardine seaweed salad	¥1,300	野菜の炊き合わせ Simmered vegetables	¥2,000
筍のサラダ Bamboo shoot salad	¥1,800	野菜の天ぷら Assorted vegetable tempuras	¥1,500

-お椀-
Soup

桜鯛の潮仕立て Cherry seabream soup	¥2,400	若竹椀 Bamboo shoot soup	¥2,200
---------------------------------	--------	--------------------------	--------

-食事-
Rice dish

そば(冷・温) Soba noodles (cold or hot)	¥850	鯛釜炊きご飯 赤出汁 香の物(2人~3人前) Steamed rice, seabream red miso soup, pickled vegetables	¥3,800
うどん(冷・温) Udon noodles (cold or hot)	¥850		
白ごはん 赤出汁 香の物 Steamed rice, miso soup, pickled vegetables	¥850		

※釜炊きごはんはご注文頂いてから炊き上げますので、
40~50分お時間が掛かります。
Please note 40~50 minutes will be required for
steamed rice in clay pot