

「牡丹」

¥10,500

Regular Course "BOTAN"

先付

Appetizer

本日の一品

Today's dish

天ぷら

Tempura

魚介類 五種

5 kinds of Seafood

野菜 五種

5 kinds of Vegetables

口替

Small dish

本日の口替

Today's dish

ご飯

Rice

かき揚げ天丼と赤出汁 または かき揚げ天茶、香の物

Rice topped with Mixed Tempura with Tempura Sauce or with Rice in Tea broth, Pickles

水物

Dessert

「松竹梅」

¥16,000

Deluxe Course "SHO-CHIKU-BAI"

先付

Appetizer

本日の一品

Today's dish

造り

Sashimi

三種盛り合わせ

3 kinds of Sashimi

天ぷら

Tempura

魚介類 五種

5 kinds of Seafood

野菜 八種

8 kinds of Vegetables

口替

Small dish

本日の口替

Today's dish

ご飯

Rice

かき揚げ天丼と赤出汁 または かき揚げ天茶、香の物

Rice topped with Mixed Tempura with Tempura Sauce or with Rice in Tea broth, Pickles

水物

Dessert

※写真はイメージです。 ※魚沼産コシヒカリを使用いたしております。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

*Photos shown are images only. *Our rice is Koshihikari grown in Unuma.

*Above rate includes tax and service charge.

*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.



A La Carte Menu

アラカルトメニュー

車海老 (1尾)	<i>Prawn 1 piece</i>	¥ 1,000
鯛 大葉巻き	<i>Sea bream rolled with Japanese basil</i>	1,000
鮑 (1個)	<i>Abalone 1 piece</i>	1,600
穴子	<i>Conger eel</i>	1,000
鱚	<i>Japanese whiting</i>	1,000
帆立貝	<i>Scallop</i>	900
イカ	<i>Squid</i>	900
川津海老かき揚げ	<i>Deep-fried shrimp and Vegetables</i>	1,500
蓮根	<i>Lotus root</i>	450
三度豆	<i>Green beans</i>	450
南瓜	<i>Pumpkin</i>	450
丸十	<i>Sweet potato</i>	450
椎茸	<i>Shiitake mushroom</i>	450
茄子	<i>Eggplant</i>	450
オクラ	<i>Okura</i>	450
アスパラガス	<i>Asparagus</i>	450
玉葱	<i>Onion</i>	450

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

*Above rate includes tax and service charge.

天ぷら
たしき