

「牡丹」

¥10,500

Regular Course "BOTAN"

先付 本日の一品
Appetizer Today's dish

天ぷら 魚介類 五種
Tempura 5 kinds of Seafood

野菜 五種
5 kinds of Vegetables

口替 本日の口替
Small dish Today's dish

ご飯 かき揚げ天井と赤出汁 または かき揚げ天茶、香の物
Rice 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 本日の一品
Appetizer Today's dish

造り 三種盛り合わせ
Sashimi 3 kinds of Sashimi

天ぷら 魚介類 五種
Tempura 5 kinds of Seafood

野菜 八種
8 kinds of Vegetables

口替 本日の口替
Small dish Today's dish

ご飯 かき揚げ天井と赤出汁 または かき揚げ天茶、香の物
Rice 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 shiso leaves</i>	1,000
鮑 (1個)	<i>Abalone 1 piece</i>	時価
穴子	<i>Conger eel</i>	1,000
鱈	<i>Japanese whiting</i>	1,000
帆立	<i>Scallop</i>	900
イカ	<i>Squid</i>	900
小海老かき揚げ	<i>Deep fried shrimp and vegetables</i>	1,500
蟹爪	<i>Crab claw</i>	1,000
稚鮎	<i>Young Sweetfish</i>	600
アスパラガス	<i>Asparagus</i>	500
スナップエンドウ	<i>Snap Pea</i>	450
空豆	<i>Broad Bean</i>	450
舞茸	<i>Maitake mushroom</i>	450
蓮根	<i>Lotus root</i>	450
茗荷	<i>Ginger</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
玉葱	<i>Onion</i>	450
ズッキーニ	<i>Zucchini</i>	450